



24 aprile 2015

il Giornale del Piemonte

Pag. 7

Eccellenza del territorio

Una ricetta a base di umbricelli per i 120 anni della Tre Spade

Si sono concluse con un vero e proprio spettacolo ai fornelli le celebrazioni per i 120 anni di **Tre Spade**, azienda piemontese con sede e radici a Forno Canavese e che da oltre un secolo lavora nel mondo della cucina fornendo a chef, professionisti e semplici appassionati attrezzature e utensilivari. L'appuntamento è stato ospitato nei giorni scorsi presso gli spazi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Il titolo scelto per l'evento è stato «120 e lode in cucina» e si poneva come obiettivo la ricerca del piatto più «tricolore» della tradizione italiana. Una ricerca effettuata anche grazie alle nuove risorse messe a disposizione dal Web e che ha portato alla selezione di cinque finalisti.

Adare la propria valutazione sull'intera questione è stata una giuria composta da membri di **Tre Spade** e di Slow Food. Quattro i parametri di giudizio: scelta e qualità degli ingredienti, originalità, impiattamento e prova d'assaggio. A sfidarsi dietro i fornelli c'erano Maria Di Meglio con «Il Vesuvio», Rosa D'Anna con «Pasta e patate della Vigilia», Teresa De Masi con «Ravioli di patate alle due consistenze di parmigiano, pesto di pistacchio e pomodori confit», Ileana Conti con «Civraxiu ripieno» e Miria Onesta con gli «Umbricelli di farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno».

Dopo aver assaggiato le ricette ed essersi consultati, i giurati hanno premiato i vincitori. Ad aggiudicarsi il titolo di «Piatto più tricolore del web» è stata così Miria Onesta, del blog dueamicheincucina.ifood.it con la ricetta degli Umbricelli di farro. Seconda classificata è stata Rosa D'Anna del blog cookinrosas.com, mentre al terzo, quarto e quinto posto, rispettivamente, si sono piazzate Ileana Conti del blog cucinapergioco.com, Maria Di Meglio del blog mariellacooking.blogspot.it e Teresa De Masi di scattigolosi.com. Rosa D'Anna, con la sua «Pasta e patate della Vigilia», si aggiudica anche il Premio Speciale Slow Food. Al concorso indetto da **Tre Spade** hanno partecipato quasi 150 ricette, attraverso le quali i food blogger hanno potuto raccontare la loro personalissima e a volte intima visione dell'Italia.

