

*A palazzo Orfini il rione dell'Aquila nera prevale in finale sul Contrastanga
Elogio dal presidente di Casa Artusi: "Meritate il riconoscimento Unesco"*

"Gareggiare" al Pugilli Convivio da manuale

► FOLIGNO

Il Rione Pugilli ha vinto "l'ultimo cimento" del Gareggiare dei Convivi 2011, 36.a edizione del concorso gastronomico tra i rioni della Giostra della Quintana.

Questo il verdetto del giurato d'eccezione Giordano Conti, presidente di Casa Artusi, al termine della sfida di domenica sera a colpi di sapori accompagnata da spettacoli di ottimo livello nella splendida cornice della sala di palazzo Orfini. Alla fine, dunque, ha prevalso il potaggio di cipolla con gamberi di fiume proposto dal cuoco Daniele Bianchini del Pugilli e presentato con un'accattivante storia del Topino, il fiume di Foligno. Una vittoria di misura sul potaggio di tinca di lago preparato da Filippo Artoli del Contrastanga, proposto con una pièce dedicata al Re Carnevale. La serata, curata e diretta magistralmente dal presidente della Commissione artistica dell'Ente, Stefano Trabalza, ha chiuso l'edizione 2011 del Gareggiare, dedicata ai potaggi, ed ha visto la partecipazione di 64 commensali tutti in abiti secenteschi compresi il generale Maurizio Mattei, comandante del Centro nazionale di Selezione e Reclutamento dell'Esercito, l'assessore provinciale Stefano Feligioni e l'assessore alla cultura Elisabetta Piccolotti. Un altro successo per la Quintana che anche do-

menica sera ha riproposto una mirabile ricostruzione filologica del banchetto barocco.

"Fino ad ora - ha commentato l'architetto Giordano Conti - il banchetto barocco lo avevo studiato

solo sui libri, ma questa sera ho potuto viverlo fino in fondo. I due rioni hanno dato vita ad una perfetta rappresentazione e scegliere il vincitore è stato davvero difficile. La Quintana - ha aggiunto strap-

pando applausi - merita di essere annoverata nel patrimonio immateriale dell'Unesco soprattutto per lo studio e la ricerca che mette in campo. Siete depositari di una cultura gastronomica di alto livello

che certifica come si vive bene a Foligno. Oggi - ha concluso il presidente di Casa Artusi - avete offerto un'eccellente prova di gastronomia italiana proprio come quella codificata dal grande Pellegrino Artusi". Il presidente dell'Ente, Domenico Metelli, aprendo il banchetto ha voluto ringraziare Stefano Trabalza per l'eccellente lavoro svolto insieme a tutti i membri della Commissione artistica, ha salutato il giudice speciale Giordano Conti e, a sorpresa, ha voluto premiare gli hair stylist Walter e Chiara Crucianelli per la continua e ap-



passionata collaborazione con la Quintana. Domenica sera, poco prima della lettura del verdetto finale, è stato svelato anche il tema dell'edizione 2012: i dieci rioni dovranno cimentarsi sui pasticci e le pastelle nelle due fasi di giugno e di settembre secondo una formula ormai vincente. Questo il menù della serata conclusiva: Baccalà con sedano rapa battuti e triturati finemente (primo servito di credenza), Potaggio di cipolla con gamberi di fiume e tortello farcito con crema di fegatelli passati al setaccio tartufo profumo di arancia et cinnamomo (primo servito di cucina, rione Pugilli), altro potaggio di pesce: tinca di lago (secondo servito di cucina, Rione Contrastanga), crostata de farro e uvetta (secondo servito di credenza). ◀



Il tema del 2012 della gara quintanara è pasticci e pastelle

Commensali in abiti barocchi 64 ospiti a palazzo Orfini, tra cui l'assessore provinciale Stefano Felgioni, l'assessore alla cultura Elisabetta Piccolotti e il generale Maurizio Mattei (foto Marco Cardinali)

