

Gareggiare dei Convivi: il Pugilli sbanca

Al rione dell'aquila nera l'edizione 2011 della storica sfida gastronomica

— FOLIGNO —

PER SCONFIGGERE la neve la Quintana punta sulla tavola e mette in scena «l'ultimo cimento» del Gareggiare dei Convivi, vinto quest'anno dal rione Pugilli. E' stata infatti la contrada dell'aquila nera ad aggiudicarsi la 36° edizione del concorso gastronomico tra i Rioni della Giostra della Quintana di Foligno. Questo il verdetto del giurato d'eccezione Giordano Conti, presidente di Casa Artusi, al termine della sfida di ieri l'altro a colpi di sapori accompagnata da spettacoli di ottimo livello, il tutto 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 Artioli 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



LA PREMIAZIONE Il priore Mattioli mentre riceve il riconoscimento

Mattei, comandante del Centro Nazionale di Selezione e Reclutamento dell'Esercito, l'assessore provinciale Stefano Feligioni e l'assessore alla Cultura del Comune di Foligno, Elisabetta Piccolotti. Un altro successo per la Quintana che anche ieri 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 strappando 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 appassionata collaborazione con la Quintana. Ieri sera, poco prima della lettura del verdetto finale, è stato svelato anche il tema dell'edizione 2012: i 10 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: 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).

