A TRATTORIA CONTEMPORANEA DI ROBECCO IL PRIMO ROUND DELLA SFIDA "4 RISTORANTI + 1" LANCIATA DAL ROTARY

Ideata dal presidente del Club di Abbiategrasso, Mario Gorla, la manifestazione ha avuto grande successso ieri sera in Villa Umberto

È Alberto Rondinini, chef e titolare della Trattoria Contemporanea di Robecco sul Naviglio, il vincitore della prima edizione de "La Sfida: 4 ristoranti + 1", manifestazione ideata dall'attuale presidente del Rotary Club Abbiategrasso, Mario Gorla, e subito sposata dal Consiglio, andata in scena ieri sera, martedì 12 settembre, nella splendida ed ospitale cornice di Villa Umberto, alla presenza di ben 110 commensali.
Sono stati proprio questi ultimi, sulla scorta di un regolamento esplicitato dagli organizzatori, a decretare la classifica finale esprimendo il proprio voto, con l'impiego di dischetti colorati abbinati a ciascuno chef: chi tra i quattro in gara ha avuto più voti è stato dunque insignito del titolo di primo classificato. E nel caso di Rondinini, l'esito è stato nettamente a suo favore, avendo egli ottenuto la preferenza del 47 per cento dei partecipanti (praticamente 52 persone su 110 conquistate dal suo secondo piatto, un "Girello di Fassona marinata all'albese, burrata, nocciole e caviale di tartufo nero").
Tutti comunque apprezzatissimi anche i piatti presentati dagli altri tre concorrenti che a fine serata hanno ringraziato gli organizzatori e si sono compiaciuti dell'aver potuto partecipare, congratulandosi per la perfetta regia che ha visto intrecciarsi le competenze e la professionalità dei vertici rotariani, dei proprietari di Villa Umberto (la location perfetta per questo tipo di eventi) e dello staff di Lele Picelli, chef aggiunto (era lui il + 1) con funzione di special guest (in quanto ha messo a disposizione tutta la sua attrezzatura di cucina per i colleghi) e di partner: suoi l'aperitivo di benvenuto e il dolce finale, molto graditi dai partecipanti. In gara, invece, a tutti gli effetti coinvolti nella simpatica "Sfida", hanno incassato consensi unanimi sia Gentjan Perndreca (Ristorante Castello) che ha proposto "Sformatino di zucchine trombetta, fonduta di Robiola di Roccaraso e chips di polenta; due primi entrambi a base di riso invece quelli proposti rispettivamente da Franco Stoppa (Ristorante Napoleone all'Allea), che ha presentato un Carnaroli con fichi, gorgonzola di Abbiategrasso e cioccolato fondente 72 per cento; e da Leonardo (Leo) D'Alessandro (Golf Club Ambrosiano, Bubbiano) con il suo Carnaroli con capesante e limone di Sorrento.
Serata riuscitissima, con grande soddisfazione dei partecipanti e degli organizzatori per i quali lo scopo era certamente creare un format che potrà essere riproposto di anno in anno coinvolgendo i migliori ristoratori che si imporranno sulla scena territoriale, ma anche e soprattutto contribuire a finanziare la mostra permanente sulla storia di Abbiategrasso realizzata da professionisti legati al club e che troverà stabilmente posto nei sotterranei del Castello Visconteo.

13/09/2023 - Marco Aziani

© Riproduzione riservata

COPYRIGHT © 2022 - ALL RIGHTS RESERVED - BIA EDIZIONI S.R.L - PRIVACY