

LIBRO DEDICATO AI "TESORI" DELL'ALTO ADRIATICO

Con sei chef di rango il pesce povero è chic

Fiammetta Fadda, severo giudice del programma "Cuochi e fiamme" e penna gastronomica di *Panorama*, lo chiama "pesce intelligente": salutare, carni gustose e versatili in cucina, alla portata di tutte le tasche. A convincere la giornalista che Alici & C. sono un must per il palato sono sei chef del Nordest, autori di 24 ricette inedite che l'editore e autore Maurizio Potocnik di Conegliano ha raccolto nel suo ultimo libro "Il pesce povero diventa chic" (Edizioni Club Magnar Ben, 24,00 euro), presentato a Villa Widmann Foscari di Mira (Ve), nella tre giorni di "Best of Alpe Adria". Sgombro, sardine, papalina e altri pezzi forti del pesce azzurro dell'Alto Adriatico



Potocnik e la giuria del pesce povero

sono stati interpretati da Cristian Mometti (Dobladino-Valdobbiadene), Roberto Marussi (Al Bagatto-Trieste), Domenico Minoia (Da Domenico al Cavallino di Venezia), Monica Frezza e

Stefano Tosato (Perbacco-Scorzé), Massimiliano Minchio (Villa Goetzen-Dolo), Arcadia e Pamela Veronese (Osteria Arcadia-Porto Tolle). Il volume, con un ricco apparato fotografico e dalla grafica accattivante, per il suo battesimo ha visto i sei chef sfidarsi a Villa Widmann e sottoporsi - con i piatti raccontati da Potocnik - al giudizio di Fiammetta Fadda, Antonio Paolini (Il Messaggero), Fausto Arrighi (ex direttore Guida Michelin) e Gianluigi Veronesi (Degusta Tv). Nel frangente la vittoria è andata alle polpettine di alici con crema di piselli del Bagatto. Ma tutte le 24 ricette in carta meritano la scoperta del pesce povero "intelligente". (c.s.)