



Coquina e Slow Food presentano

XIII° edizione
Disfida Nazionale del Tortello di Zucca

Parma
Hotel Tre Ville
(via Benedetta 99/a)

Domenica 8 ottobre 2006 ore 20.00

La tredicesima edizione della **Disfida Nazionale del Tortello di Zucca**, è ormai alle porte. L'atteso appuntamento, nato a Cento nel 1994, da alcuni anni è diventato intinerante. Questa edizione si terrà a Parma all'Hotel Tre Ville, in omaggio alla straordinaria tradizione e vivacità gastronomica della città verdiana. L'organizzazione è curata dalle condotte Slow Food di Cento e Parma. La competizione, da sempre mirata alla ricerca della massima qualità ed alla valorizzazione di un piatto simbolo ed identitario della cultura culinaria della pianura padana, a volte giocata sull'assoluta riproposizione della tradizione, a volte su quel pizzico di creatività che in cucina va sempre bene, vedrà come concorrenti: **Trattoria Entrà** di Massa Finalese, Modena; **Ristorante La Ghironda** di Montecchio (Reggio Emilia), **Ristorante Villa Maria Luigia** di Collecchio (Parma), **Trattoria San Giovanni** di Piacenza e Osteria **Sciancalegn** di Ponteredoni di Bondeno (Ferrara), quest'ultimo vincitore della passata edizione.

Ogni cuoco presenterà il tortello di zucca realizzato con una propria ricetta, originale e gustosa. Attenzione particolare sarà dedicato alla scelta della materia prima, privilegiato sarà l'uso delle varietà autoctone come la zucca violina, tipica del ferrarese e del mantovano, e la zucca cappello del prete, tipica del reggiano e del modenese.

Come sempre il clima sarà quello di una gara "rigorosa" e "giocosa" e la sfida che avverrà ai fornelli "a suon di tortelli" darà vita ad uno degli appuntamenti gastronomici più attesi in tutto il territorio emiliano e padano.

Tutti i commensali che interverranno costituiranno come sempre la giuria popolare e, assieme alla giuria tecnica, decreteranno il piatto più gradito della serata.

Il vincitore della Disfida si aggiudicherà lo stendardo simbolo della manifestazione realizzato dal pittore Emilio Mattioli, che potrà affiggere nel proprio locale per l'intero anno. Durante la serata sarà allestito un tavolo di vendita di alcuni dei prodotti dei Presidi Slow Food, nazionali ed internazionali.

Programma

ore 20.00

Aperitivo di benvenuto

ore 20.30

Presentazione della Disfida a cura di Alberto Adolfo Fabbri e Silvio Barbero

ore 20.40

Inizio della cena con il seguente menù:

Antipasto

Spalla cruda dell'Antica Corte Pallavicina

Culatello di Zibello dell'Az. Brè del Gallo

Culaccia di Fontanellato del Salumificio Rossi

Giardiniera di Cà d'Alfieri di Bardi

Pane dai grani antichi del Forno Lusignani di Pellegrino Parmense

Degustazione dei sei tortelli in competizione

Dessert

Mousse di pere e Parmigiano

a cura di Giacomo Zerbini del Ristorante La Porta di Felino di Felino (Parma)

Costo della serata: 35 Euro per i soci, 40 Euro per i non soci

* Ricordiamo che a tutti i partecipanti sarà consegnata una scheda di votazione con la quale concorreranno a decretare il vincitore della serata.

* Per la Disfida sarà inoltre allestito un tavolo di vendita dei Presidi e di prodotti d'eccellenza gastronomici italiani e stranieri. Nello specifico, si potranno acquistare: mortadella classica di Bologna del Salumificio Pasquini; Sale della Salina Camillone di Cervia; Giardiniera di Cà d'Alfieri di Bardi; Caffè Huehuetenango del Guatemala; Vaniglia Mananara del Madagascar; Riso Basmati Indiano; Fagiolo Canapù del Brasile; Mais Andino.

* Infine, la Condotta Slow Food di Reggio Emilia, unitamente all'Istituto I.T.A. Zanelli, presenterà una mostra dedicata alla biodiversità della produzione delle zucche.

Per informazioni e prenotazioni

tel. 051 6830187 o 335 7325227, fax 051 6830424

e-mail: centoggi@virgilio.it