

▼ **I piaceri della tavola**■ **SUA MAESTA' LA POLENTA PROTAGONISTA A PARENZO (ISTRIA)**

Claudio Pregl e Corrado Sanelli superstar alle «Polentiadi» 2007

Dal nostro inviato
GIUSEPPE CASAGRANDE

PARENZO (CROAZIA) - Trentino ancora una volta protagonista alle «Polentiadi» di Parenzo, le Olimpiadi della polenta che si celebrano ogni anno in occasione della festa di San Mauro, il santo patrono della cittadina istriana famosa per le «mule», la polenta e il baccalà come scandisce il ritornello di una gettonatissima canzone popolare reinterpretata in chiave moderna dal cantautore parentino Sergio Pavat.

Dopo le vittorie del Ristorante «Aurora» di Cimègo, del Ristorante «Castel Lodron» di Storo, del Ristorante «Baia Santa Lucia» di Bezzecca e dell'«Osteria Frà Dolcino» di Condino, quest'anno nella sesta edizione del concorso gastronomico riservato ai ristoranti di Italia, Slovenia e Croazia ha trionfato lo chef trentino Claudio Pregl, presidente nonché socio fondatore — assieme a Massimo Moroni e Costantino Barbera — di Astrid, l'associazione che si propone di rilanciare i piatti e le ricette della tradizione gastronomica del BelPaese.

Nella trasferta in terra croata Pregl era affiancato dal «mastro gelataio» Corrado Sanelli di Salsomaggiore (Parma) che ha deliziato gli ospiti con le sue creazioni glacé realizzate utilizzando l'azoto liquido. Una bontà i gelati alla polenta, al baccalà e al gorgonzola proposti fuori concorso.



Claudio Pregl e Corrado Sanelli in cucina (foto R. Vettorato)



Lo scrigno di polenta gialla con cuore di fagiano arrosto

Ma torniamo alle Polentiadi. La manifestazione, promossa dalla Città di Parenzo in collaborazione con «Kalavojna» — la confraternita gastronomica croata fondata dallo scrittore e giornalista istriano Drago Orlic — ha visto alternarsi ai fornelli tre ristoranti di Italia, Croazia e Slovenia che si sono sfidati a suon di ricette a base di polenta. La rappresentativa italiana ha conquistato la medaglia d'oro con due piatti che hanno riscosso l'apprezzamento unanime sia della giuria tecnica che popolare: il raviolo aperto di polenta gialla di Storo (con ripieno di polenta nera di grano saraceno, salsa di acciughe con contorno di broccoli verdi) e lo scrigno di polenta gialla di Storo (con cuore di fagiano arrosto, mirtillo rosso e fonduta del mitico formaggio Monteson di Castelfondo). Due piatti da «standing ovation». Da applausi anche i vini dell'Azienda «La Roncada» di Cormons, cantina che da anni si avvale della preziosa consulenza di un enologo trentino: Oscar Biasi (Coredo).

Nel derby tutto croato per la conquista della piazza d'onore si è imposto il team del Ristorante «L'Artigiano» di Parenzo con uno squisito branzino al vapore proposto con una quenelle di polenta gialla, mentre la medaglia di bronzo è stata assegnata dalla giuria internazionale agli chef del ristorante «Stara Ostarija» di Buzet (Pinguente), patria indiscussa assieme a Levade del pregiato tartufo bianco istriano.