

Vo', il Comune organizza alla sagra l'insolita competizione: partecipano ben undici concorrenti Vincono Diego e Roberto Zaramella: «Usiamo l'acqua del Buso della Casara, il resto top secret»

Si votano le trippe più buone «Il nostro cibo bene Unesco»

16.11.08.25

LA CURIOSITÀ

Piergiorgio Di Giovanni / VO'

Chi non hai mangiato un bel piatto di trippa? Onore alla tradizione, tanto che il Comune di Vo' – in veste di organizzatore dell'Antica Fiera di San Lorenzo – ha deciso di dedicare alla storica pietanza il concorso «Le trippe più bone de San Lorenzo», con intestazione rigorosamente in dialetto. L'idea è sicuramente piaciuta ai più e ben undici sono stati i concorrenti che sabato si sono dati battaglia ai fornelli.

A guidare la giuria di chef e sommelier il vicepresidente della Provincia

La giuria composta da due chef, una sommelier, un operatore del commercio e presieduta dal vicepresidente della Provincia, Daniele Canella, ha decretato che «la trippa più bona», accompagnata dal Rosso Colli Euganei Doc, è stata quella preparata dalla trattoria Al Laghetto del Venda di Boccon, che ha guardato tutti dall'alto dei 157 punti assegnati.

I vincitori Diego e Roberto Zaramella hanno dichiarato con soddisfazione: «Abbiamo proposto una trippa di manzo preparata con pomodoro, rosmarino, sedano, carote e cipolla». Roberto non ha voluto sbottonarsi di più, limitandosi ad aggiungere, tra il serio e il faceto, che «sono stati ag-



I vincitori del concorso e due momenti della gara di Vo'

giunti anche altri ingredienti, coperti dal segreto professionale». I Zaramella hanno lavorato quattro ore per preparare la trippa pulita con acqua della sorgente del Buso della Casara – ingrediente non banale, a «km zero» viene da dire – e bollita a fuoco lento per un'ora e 15 minuti.

La seconda «trippa più bona» ha portato la firma della Pro loco vadense, la quale ha proposto alla giuria una trippa rossa alla bolognese con ricetta segreta di Mirco Canazza e Nicola Bernardi, che ha permesso di raccogliere 143 punti. Terza classificata con 137 punti, la trippa rossa tradizionale cucinata dal ristorante Nuova Oasi di Franca Perdoncin.

Leggendo la classifica, si nota come ci sia trovati al cospetto di veri esperti in materia, perché hanno ben figurato le trippe dell'Antica Trattoria Santimaria, della birreria The Beer Brothers, della gastronomia Crai Da Berny, del bar ristorante Al Sole, della trattoria Parco Rio Grande, della trattoria Ai Capitelli, dell'agriturismo Alle Businelle e della trattoria Al Torcio.

«Il concorso e quest'edizione dell'antica fiera hanno riscosso un grande successo», ha detto il sindaco vadense Mauro Delluniversità. Che vola alto: «Questo è un anno speciale per la cucina italiana, che si candida a entrare nella lista dei patrimoni culturali immateriali Unesco. Questa candidatura è un'occasione per valorizzare e tramandare conoscenze che rischiano di andare perdute, rafforzando l'identità delle comunità e promuovendo un turismo consapevole». —