

Chef triestino conquista il podio in Italia e Turchia

Daniele Valmarin terzo assoluto al “Cuoco dell’anno” in programma a Erba Incetta di medaglie e riconoscimenti a Istanbul assieme al collega Marc Pavel

di Furio Baldassi

 0

 6

 99

Email

TRIESTE. Piccoli ristoratori regionali crescono. Sugli scudi stavolta il giovane chef triestino Daniele Valmarin che al termine di un vero e proprio tour de force che gli ha fatto macinare oltre 4000 km in una settimana, è salito sul podio in tutte le 5 prove disputate tra Istanbul ed il lago di Como in soli 7 giorni.

Una bella soddisfazione per la ristorazione triestina, un po' bistratta negli ultimi anni a livelli di guide, ma in grado di contare su una giovane generazione di cuochi molto promettenti e, dopo molti anni di assenza, pronti a mettersi alla prova anche su qualificate ribalte internazionali.

Ristoratore (suo il “Tre Magnoni” nel rione triestino di San Luigi”), 35 anni, Valmarin partecipa da anni ai concorsi gastronomici con l'amico e collega - nonché vice presidente dell'Associazione Cuochi Trieste - Marc Pavel.

La loro storia recente, del resto, è fatto di continui e crescenti successi. Dopo l'affermazione colta al Bosanski Dukat di Sarajevo a novembre, i due chef triestini sono volati in Turchia dove tra gli oltre 1600 partecipanti provenienti da tutto il mondo per concorrere all'International Gastronomy Festival di Istanbul hanno portato a casa rispettivamente Daniele Valmarin 4 podi (argento per il piatto di pesce, argento per la pasta, bronzo per l'agnello e oro per la prova speciale) e Marc Pavel 2 (argento per l'agnello e oro per la prova speciale). Decisamente singolare l'annotazione che in tutte le prove (ad eccezione della prova speciale) non sono state assegnate medaglie d'oro.

Rientrati domenica sera da Istanbul sono ripartiti lunedì mattina alla volta di Erba per partecipare alla decima edizione di “Cuoco dell'Anno 2014” il concorso nazionale di cucina calda riservato ai professionisti, promosso da FIC – Unione Cuochi Regione Lombardia nell'ambito della mostra RistorExpo che quest'anno aveva come tema la realizzazione di un primo piatto con pasta all'uovo.

Anche in questo caso Valmarin che ha presentato il piatto “Morbido croccante, dolce delicato” (la stratificazione di una carbonara con baccalao e carciofi) è riuscito a guadagnarsi la medaglia d'oro e – totalizzando il punteggio più alto - è stato il vincitore della giornata. Come precisato dalla giuria, «Il piatto proposto, rappresentato appieno dal titolo, fondeva i sapori in un'armonia equilibrata ed elegante in un'alternarsi di soffice e delicata morbidezza e squisita croccantezza molto piacevole anche dal punto di vista estetico». Valmarin, già visto in azione più volte e con successo anche nell'edizione locale, il premio “Città di Trieste”, ha guadagnato così il terzo posto assoluto nazionale preceduto da due colleghi della Lombardia Danise Antonio di Pavia (primo assoluto) e Luca Piccinelli (secondo assoluto), che tra l'altro giocavano in casa.

Il tutto sempre sotto l'ala protettiva ma severa e l'occhio vigile di Emilio Cuk, presidente dell'Associazione cuochi Trieste, che con un vero blitz ha raggiunto i “suoi” cuochi a Erba. «Emilio è stato ed è fondamentale per me - afferma Valmarin - la sua professionalità, la sua esperienza ed i suoi consigli mi temprano e forgianno. Spesso ci sono dei piccolissimi particolari, talvolta addirittura impercettibili che però fanno la differenza e il maestro Cuk in questo è veramente una guida molto importante sia per me che per Pavel». Quest'ultimo, a proposito, ha colto a sua volta un riconoscimento per il piatto dal “full cost” più basso e cioè dal miglior rapporto qualità-prezzo).

Ora, rientrati alla base, i due chef triestini riprenderanno a studiare per il prossimo evento. Che non tarderà molto.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

24 febbraio 2014



 0

 6

 99

Email

Lascia un commento



Aggiungi un commento...

Commenta



Ligia Vianello · Trieste

Bravi mull! Siete una nuova luce per la ristorazione triestina.

Rispondi · 2 · Mi piace · 25 febbraio alle ore 2.15



Sandro Vianello · Ist.tecnico per geometri

Bravo Daniele! Ora ti aspettiamo in Brasile

Rispondi · 2 · Mi piace · 25 febbraio alle ore 2.22

Plug-in sociale di Facebook

ANNUNCI PREMIUM PUBLISHER NETWORK



Prova SKYACTIV TECHNOLOGY

Mazda CX-5. Il SUV compatto Diesel già Euro6 da 21,7 km/l

[Negli showroom Mazda](#)



Con Carta Verde Amex

Trasformi le tue spese in punti! Quota gratuita il 1° anno!

americanexpress.it



Babbel - Corsi di lingua online

Impara le lingue online - Prova ora!

www.babbel.com

Redazione | Scriveteci | Rss/xml | Pubblicità

Gruppo Editoriale L'Espresso Spa - Via Cristoforo Colombo n.98 - 00147 Roma - Tel:+39.06.84781 - P.I. 00906801006

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.