



Home / Gusto / Un'altra medaglia d'oro per lo chef triestino Daniele Valmarin

Un'altra medaglia d'oro per lo chef triestino Daniele Valmarin

Mercoledì, 19 Febbraio 2014 13:22 Scritto da RED dimensione font: - +



Letto 443 volte

Stampa

Email

Vota questo articolo



(0 Voti)

(PRIMAPRESS) TRIESTE - Con un mix di ambizione ed umiltà ma soprattutto dotato di una ferrea costanza, e dopo ad aver macinato oltre 4000 km in una settimana, il giovane chef triestino Daniele Valmarin è salito sul podio in tutte le 5 prove disputate tra Istanbul ed il lago di Como in soli 7 giorni.

Ristoratore, 35 anni, solare come i suoi due vivacissimi bimbi di pochi anni, oltre a curare da sempre il suo ristorante a Trieste, Valmarin ha ormai consolidato da tempo la passione per i concorsi gastronomici con l'amico e collega - nonché vice presidente dell'Associazione Cuochi Trieste - Marc Pavel, con il quale si prepara per mesi per partecipare alle competizioni nazionali ed internazionali.

Il tutto sempre sotto l'ala protettiva ma severa e l'occhio vigile del Maestro Emilio Cuk.

"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."

Dopo il successo di entrambi 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). Una curiosità piuttosto rilevante 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) - nonostante una serie di piccoli imprevisti ... ma era martedì 17.... - e riuscito a guadagnarsi la medaglia d'oro e - totalizzando il punteggio più alto - è stato il vincitore della giornata.

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.

La manifestazione si concluderà con le competizioni di oggi 18 febbraio, giornata in cui tra tutti gli ori assegnati nelle 4 giornate di manifestazione (domenica 0, lunedì 1 e ieri 3) verrà assegnato il riconoscimento di Cuoco dell'Anno 2014. (PRIMAPRESS)

Like One person likes this. Be the first of your friends.

8+1