

CORRIERE DEL BASSO LODIGIANO

FESTEGGIATA A PARMA

La pittrice Ilia Rubini alla “Tavolozza gastronomica”

Ieri sera al ristorante “Angiol d’oro”, il presidente dell’azienda di soggiorno di Gardone Riviera e i coniugi Bergamasco di Milano hanno presentato l’edizione 1974 della “Tavolozza gastronomica”, un concorso di artisti ai fornelli che vedrà la serata finale sul Garda il 18 aprile.

All’ombra del Duomo, che con il Battistero e la torre, è di notte illuminato in modo suggestivo con i fari installati sul tetto dell’episcopio, l’“Angiol d’oro” ha visto cavallerescamente incrociati gli “spiedi” (si fa per dire) di Parma, Piacenza, Alessandria, e Milano. Non c’era una gara ma i commensali, tra cui l’avvocato Merelli presidente della delegazione parmense dell’Accademia della cucina italiana, artisti, giornalisti, esponenti del turismo, hanno avuto modo di apprezzare le “aringhe in pelliccia” di Valentino di Caorso, i “ravioli alla Sforza” dell’“Angiol d’oro” di Parma, le “anguille in agrodolce” e lo “storione del Po” di Colombo da Santa Franca (Polesine Parmense), i “nodini del castello” di San Giorgio di Monferrato e le “delizie del

Sole” di Busseto; tra i vini il bianco “Trabense” della Valtrebbia.

La pittrice milanese Ilia Rubini, (che abita sempre nella fornace di Corno Giovine), che tanti riconoscimenti ha ottenuto in premi e mostre in Italia e all’estero, è stata ammessa alla finale di Gardone per i suoi meriti artistici e per la sua abilità in cucina: presenterà una “mousse di cappone” servita con burro e pane tostato e accompagnata dal vino bianco di Travo delle cantine di Valentino (Caorso). Il pittore Walter Madoi sarà sul Garda con gli “spiedi del vichingo”, mentre la pittrice Silvia Consiglio di Milano non ha voluto svelare il suo piatto.