

Stefano Basello è il Green Chef Premium 2020

È Stefano Basello, chef del ristorante “Il Fogolar 1905”, presso l’hotel “Là di Moret” di Udine il vincitore del Weekend Premium Award nella sezione Green Chef Premium. E per capire il perché, basta ripercorrere la storia del ristorante, **Il Fogolar**” di cui Stefano Basello ora tiene orgogliosamente le redini insieme al suo staff di giovanissimi.



Era il 1905 quando Giovanni Marini aprì una **piccola taverna con una stalla** in cui i cavalli potevano riposare. Gli avventori di passaggio trovavano un'accoglienza calorosa, ma discreta, e **servita a tavola con pane, salame, formaggio e frittate**. Una formula semplice consolidata nel tempo dalla famiglia Marini: un'ospitalità genuina e vivace secondo i canoni dell'autentico Friuli, unita all'eccellenze enogastronomiche di cui il marchio “Là di Moret” è una vera garanzia.



L'interno del ristorante Il Fogolar

Una tradizione che si rispecchia anche nel ristorante **"Il Fogolar"**, il cui soffitto presenta 500 piatti "del buon ricordo", tributo alle tradizioni di questo territorio. Nella neonata sala **"1905"**, invece si offre una cucina gourmet speciale e raffinata, **che aspira alla Stella Michelin**. Entrambi, tuttavia, offrono piatti legati alle origini del territorio, intesi come preziosi bagagli di storia e cultura.



Tuttavia, quello che ha fatto meritare a Stefano Basello il premio come “Miglior Green Chef” è stato il progetto, raccontato nel documentario del regista Swan Bergman **“PANCOR – Il pane che viene dal cuore”**, che ha visto Basello e il suo staff impegnato per recuperare la corteccia **degli abeti bianchi e rossi** distrutti dalla furia della tempesta Vaia nell’ottobre del 2018 per estrarne le parti commestibili per ricavarne **una farina** da utilizzare per preparare un pane non solo buono e croccante, ma anche per contribuire a far tornare a vivere un territorio e la sua natura. Con la corteccia, tuttavia, non si ottiene solo il pane, ma si producono anche **i contenitori per il finger food**, sempre in un’ottica green.



INFO: www.ladimoret.it

2° posto per Philipp Hillebrand dell'Eden Park di Merano

In 2° posizione si è classificato **Philipp Hillebrand**, giovane e talentuoso chef del ristorante **Eden's Park** di **Villa Eden** di **Merano** (BZ), che quest'anno ha vinto anche il prestigioso **Premio Godio 2020**, che di fatto lo incorona miglior chef dell'Alto Adige.



Originario della Val d'Ultimo **Philipp Hillebrand** ha da sempre un rapporto privilegiato con la natura e i suoi frutti, che diventano gli ingredienti preziosi e gustosi dei suoi piatti, ma anche la carne e il pesce arrivano direttamente alla sua cucina da orti e coltivazioni biologiche di contadini dell'Alto Adige, oppure **erbe e frutti provenienti dalle valli altoatesine**, che lo chef sceglie personalmente e che donano un carattere unico e speciale a ogni preparazione.



Gli **ortaggi**, poi, rigorosamente di stagione, provengono da **permacolture**, cioè da orti che non sfruttano il terreno con monoculture, ma dove le verdure diverse crescono l'una accanto all'altra. Questa tecnica, di origine molto antica, consente infatti di utilizzare al meglio gli elementi nutritivi della terra e di ottenere prodotti dal gusto unico. Tutte caratteristiche da **Green Chef Premium**



INFO: www.villa-eden.com

3° posto per Pino Cuttaia de La Madia di Licata (AG)

Terzo posto sul podio per lo chef pluristellato **Pino Cuttaia** del ristorante **La Madia** di **Licata**, in provincia di Agrigento e membro dell'Associazione "**Le Soste di Ulisse**" per la valorizzazione dell'immenso patrimonio enogastronomico della Sicilia.



Un curriculum di tutto rispetto, quello di chef Cuttaia, che apre "**La Madia**" nel 2000. Nel 2006 ottiene la prima Stella Michelin, nel 2009 arriva anche la seconda Stella. Ma il suo punto di forza, come ama ricordare è la "**memoria**", intesa come la **lunga tradizione della cucina siciliana** che di casa in casa, di cuoco in cuoco, è arrivata fino ai nostri giorni.



Un omaggio alla sua terra, la Sicilia, che si riflette nella pazienza, nella perizia e nelle sfumature di gusto di ogni piatto proposto dal menù. E ogni ingrediente celebra la stagionalità, il territorio e la tradizione.



INFO: www.ristorantelamadia.it