

Scatti di cibo (256)

Chef's Cup. Silenzio, parla Verrigni. Ecco la manche della pasta

Vinc&Ale

La Giornata Internazionale delle Cucine Italiane con il pesto alla genovese

Lorella Franci

Per il ministro Calderoli mozzarella blu e ricotta rossa sono buonissime!

Vincenzo Pagano

La ricetta del piccione morbido e croccante di Roy Caceres

SdG

Allarme diossina, crollano le vendite di salumi e formaggi al discount. Più bio nel carrello

Lorella Franci

Allarme diossina nella carne di maiale. Ora è più vicina la legge sull'etichettatura

Lorella Franci

Fornelli in forma. Passaggio in Giappone

Claudia Rossoni

Uova alla diossina. Parisi, sono poche 2,7 milioni di chili dalla Germania?

Vincenzo Pagano

Famville a Roma. Adotta il tuo orto e decidi cosa mangi

Lorella Franci

Conciato per le Feste. Il dolce della ripresa

Rosanna Marziale

Come fare il risotto con carciofi, baccalà e stracciatella di burrata

Lorenzo Sandano

La ciocco-scopa della Befana che i 'breakfast skipper' porta via!

Claudia Deb

Come fare la pasta frolla (ricetta basic)

Claudia Deb

Chef's Cup. Silenzio, parla **Verrigni**. Ecco la manche della pasta

di Vinc&Ale - CANALE Scatti di cibo - lunedì, 17 gennaio 2011 (17:40)
 TAG alta badia chef's cup fusilloro gaetano **verrigni** guido a costigliole il postale la bastiglia locanda del pilone marco bistarelli marco gubbiotti mayasuki kondo pasta spello tartufo ugo alciati **Verrigni**

• [Share/Bookmark](#)

(Dai nostri inviati in Alta Badia) Si sa, gli sportivi mangiano carboidrati. E potevamo noi, impegnati in due difficili prove agonistiche, farne a meno? Certo che no.



Eccolo il preparatore tecnico dello sport preferito dagli appassionati di gastronomia: Gaetano **Verrigni**, preparatore di pasta con tanto di gadget personalizzato. Un occhiale molto invidiato dal parterre della Gran Risa, pista di Coppa del Mondo.

0 commenti

Lascia un commento

 Nome (obbligatorio)

 E-mail (obbligatorio)

 Sito web

 Notify me of followup comments via e-mail

Spam Protection by WP-SpamFree

Zamponi e cotechino, anche nei super ravioli (con ricetta food design)
 Lorella Franci

La ricetta del millefoglie stellato per le notti di festa
 Claudia Deb

Tre ricette di Capodanno con l'Aceto Balsamico di Modena IGP
 SdG

Avanzi delle feste. Pronti per una seconda vita (con gusto)
 Lorella Franci

Fornelli in forma. Il baccalà riempi e voi fate cardiolates
 Claudia Rossoni

La Carota Novella di Ispica conquista l'Igp
 SdG

Gastronatale. Chi ha fotografato il piatto da ricordare?
 Vincenzo Pagano

→ tutti gli articoli



Sommario

17 Gennaio 2011 ore 17,42
Fiorucci cede il 100% alla spagnola Campofrio
 Lorella Franci → 0

17 Gennaio 2011 ore 17,40
Chef's Cup. Silenzio, parla Verrigni. Ecco la manche della pasta
 Vinc&Ale → 0

17 Gennaio 2011 ore 12,00
Fornelli in forma. Balance e spiedino di salsicce in salsa teriyaki
 Claudia Rossoni → 1

17 Gennaio 2011 ore 10,20
Chef's Cup. Prima Manche. Le portate al Rosa Alpina
 Vinc&Ale → 3

17 Gennaio 2011 ore 01,30
Al via la Chef's Cup a San Cassiano in Alta Badia con i DoloMitici
 Vincenzo Pagano → 3

16 Gennaio 2011 ore 20,00
La settimana che cambiò il Gambero Rosso. Addii e ritorni
 Vincenzo Pagano → 0

16 Gennaio 2011 ore 10,15
La Giornata Internazionale delle Cucine Italiane con il pesto alla genovese
 Lorella Franci → 2

E su questa pista scattidigusto si è cimentato insieme ai grandi del cibo, da Norbert Niederkofler a Fausto Arrighi passando per Andrea Berton (che per la sesta volta ha perso il confronto con il collega altoatesino e la magnum di champagne) e Marjan Simcic. Sulla pista ghiacciata c'è stato anche il tempo di fare uno slalom serio con un'Audi e uno demente con il volante che girava in senso contrario (per vincere il panico?!).



Purtroppo la squadra si è ritirata perché sprovvista di un campione di golf (terza prova) e soprattutto perché si erano fatte le ore 13 ed era ora di assaggiare la pasta dell'Alta Badia in gara ai piani superiori (dopo l'intrattenimento al gazebo della hospitality). Ecco la classifica.



1° **Ugo Alciati** del mitico Guido a Costigliole con i Fusilli con cardi gobbi di Nizza Monferrato, alici di menaica e tartufo bianco. Il fusilloro si conferma un campione di casa **Verrigni** interpretato magistralmente in questa sinfonia tra la nota vegetale del cardo, l'acidità dell'alice cilentana e la sontuosità del tartufo bianco di Langa. Insuperabile.



2° **Marco Bistarelli** de Il Postale di Perugia con i Paccheri farciti con carbonara di tartufo nero di Norcia, zuppa di cardi, crema inglese al parmigiano. Il pacchero di **Verrigni** ha agguantato le prime posizioni della classifiche gastronomiche e l'interpretazione di Bistarelli gli ha dato una notevole spinta con una carbonara che ha sostanza e una crema di parmigiano che sarebbe in grado di ridare forze dopo qualsiasi prova agonistica. Guascone



3° **Mayasuki Kondo** de La locanda del Pione di Alba con Pasta mista con fagioli borlotti, frutti di mare e crostacei. Una minestra molto golosa e corroborante, rallegrata dal mare. Peccato per la pasta troppo ministrata. Fusion



4° **Marco Gubiotti** de La Bastiglia di Spello con Mezze maniche, carciofi, lenticchie, guanciale e polvere di bruschetta di alici. Un primo nelle intenzioni estremamente ricco come denuncia la carta d'identità. Ai molti ingredienti del nome si aggiungeva anche la stracciatella. Risultato confuso anche se con qualche sprazzo di golosità. Scombiccherato

[« Articolo precedente | Articolo successivo »](#)

[LEGGI I COMMENTI](#)

[LASCIA UN COMMENTO](#)