

## Dal Friuli al Lussemburgo, Roberto Beltramini giudice WACS

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 16 Dicembre 2016 11:14

---



Gli eventi dell'**A.P.C.P.A.** e del **Culinary Team Palermo** costituiscono sempre un'ottima occasione per conoscere personaggi importanti della cucina nazionale e internazionale. Grazie alle amicizie del Maestro **Giuseppe Giuliano**, coach del team e giudice internazionale WACS, stavolta è toccato ad un suo collega di giuria visitare la **Sicilia**. **Roberto Beltramini** chef e giudice WACS è stato gradito ospite durante il Natale del Cuoco, svoltosi lo scorso **11 Dicembre 2016** presso le strutture **Villeroy Resort** e **Tenuta Scozzari** a **Bolognetta (PA)**. Per me è stato quasi obbligatorio approfittare dell'occasione e video intervistarlo.

{youtube}il56lCsqSR0{/youtube}



**Roberto Beltramini** è nato in **Lussemburgo** in cui oggi vive e lavora, ma la sua famiglia ha origini friulane, infatti i genitori sono stati costretti a trasferirsi a causa di quella piaga chiamata emigrazione che a quanto pare ha colpito non solo il Sud Italia, ma anche il suo Nord. La figura professionalmente più influente per **Roberto** è sicuramente stato il fratello, più grande di circa 10 anni è grazie a lui che il nostro giudice è passato dalla cucina di mamma, in cui già a pochi anni di età preparava gli gnocchi, agli studi presso l'alberghiero e poi ai concorsi. Oggi **Roberto** è completamente assorbito dall'insegnamento e dai suoi compiti di giurato, ma aspira ad avere un suo ristorante con pochi coperti e quindi a misura d'uomo, in cui offrire una cucina un po' fusion, a metà strada tra Francia e Italia, con le speziate influenze orientali che a lui piacciono tanto. Il pasto ideale di **Roberto Beltramini** è costituito da una bella **lasagna**, un evergreen che piace sempre a tutti, seguito dal un bel piatto di **Kaiserschmarrn**, un dolce di origini austriache costituito da una sorta di crepe soffiata con uva passa, tagliata e saltata nel burro e infine servita con una composta di mele o mirtilli.