



La 30esima Festa del Radicchio di Rio San Martino si conclude con la vittoria dell'Istituto G. Varnelli di Cingoli (MC) al Premio San Martino Challenge

Domenica 20 novembre si è conclusa la manifestazione organizzata dal Gruppo Amici del Radicchio della Pro Loco di Scorzè, in collaborazione con la Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP. Premiati al San Martino Challenge due istituti alberghieri marchigiani.

Rio San Martino, Scorzè (VE), 21 novembre 2011 - Si sono conclusi in questo weekend gli appuntamenti della 30esima edizione della Festa del Radicchio Rosso di Treviso IGP a Rio San Martino (Scorzè - Venezia) con uno dei momenti più attesi "La Strada del Radicchio Incontra", la rassegna enogastronomica che ha offerto ai visitatori una panoramica a 360 gradi delle ricchezze agroalimentari e turistiche del nostro territorio ed è stata uno degli eventi più partecipati che, all'interno del Palaradicchio di Rio San Martino, ha esibito un gustoso paniere di offerte culturali ed enogastronomiche che hanno incontrato il favore del pubblico e degli espositori.

In particolare, all'interno di questo contesto, si è conclusa domenica 20 novembre la quarta edizione del concorso gastronomico per Istituti Alberghieri "Premio San Martino Challenge" dal titolo "Il Radicchio Rosso di Treviso e i prodotti tipici in cucina" con la vittoria dell'Istituto G. VARNELLI di Cingoli - MC (docenti Alice Gennari e Oscar Piccinini, allievi Marcello Muzhaqui e Luigi Farina) che si è classificato con il "*Cosciotto di coniglio con Farcia di Radicchio Trevigiano, Patate Rosse e Ciauscolo su paglia croccante, salsa di Lacrima e goccia di polenta; insalatina di radicchio, pere, quenelle di pecorino e scaglie di noci*".

Il concorso quest'anno ha assunto rilevanza nazionale grazie alla presenza di ben due istituti marchigiani; oltre al Varnelli ha preso parte infatti anche l'IPSSAR F. BUSCEMI di San Benedetto del Tronto - AP (docenti Giovanni De Mola e Giordano Antonio, allievi Alberto Scarpone e Stefano Schiavi) che ha ottenuto il terzo posto sul podio con la "*Coda di rospo in potacchio con olive tenera Ascoli, Radicchio trevigiano stufato, crostino di patate, sformatino ai 5 cereali con trippa di rospo*").

Anche gli istituti veneti comunque si sono difesi con onore: la Scuola di Ristorazione DIEFFE di Valdobbiadene - TV (docente Alcide Candiotta, allievi Labinot Kycyku e Andrea Sirianni) ha conquistato il secondo posto con il "*Filetto di manzo rendeno affogato al Marzemino nero con cuore di Radicchio trevigiano croccante, gelato caldo di polenta, patate e zucca con chicchi di melograno a pioggia*", l'IPSSAR G. MAFFIOLI di Possagno - TV (docente Valter Melcarne, allievi Emanuele Meneghella e Anna Basso) invece si è aggiudicato il quarto posto con "*Petto d'anatra alla plancia, tortino di farro e patate, spuma al Radicchio Rosso tardivo di Treviso e candela di zucca*" e infine al quinto posto l'IPSSCTAR C. MUSATTI di Dolo - VE (docente Arianna Giacomini, allievi Giacomo Pegoraro e Alberto Cecchi) con "*Tortino d'orzo al Radicchio tardivo di Treviso con Cappesante, misticanza e salsa al vino rosso*".

Tutte ricette originali quelle dei giovani chef che si sono contesi l'ambito premio e i cui piatti sono stati giudicati da una giuria d'eccezione, presieduta anche quest'anno da Beppe Bigazzi, che ha notevolmente apprezzato le loro proposte e il loro impegno. Un plauso particolare agli istituti marchigiani che hanno saputo interpretare e valorizzare il Radicchio Rosso in abbinamento con i prodotti del proprio territorio d'origine. Un ringraziamento da parte dell'Associazione degli Amici del Radicchio va anche ai primi sostenitori del concorso diretto da Valter Crema, che sono La Strada del Radicchio e Il Consorzio del Radicchio di Treviso IGP, oltre alle istituzioni locali e regionali. L'Accademia delle 5T ha contribuito alla realizzazione dell'evento per quanto riguarda i contatti con gli istituti marchigiani, insieme alla rivista Sapori d'Italia.

Il “Premio Speciale Birreria San Gabriel” destinato al miglior cocktail a base di “Birra Ambra Rossa” è stato conferito ex-equo sempre ai due istituti marchigiani: primo premio al **BUSCEMI** con “Autumn Spritz” e secondo premio al **VARNELLI** con “Passione Ambrata”.

In allegato foto di Sandro Milan:



Da sinistra Valter Crema: Ristorante La cucina di Crema, Natalino Salvati: Presidente della Strada del Radicchio di Treviso IGP, Guido Stecchi: Presidente Accademia 5T e Direttore Sapori d'Italia, Angelo Michielan: Assessore Agricoltura Comune di Scorzè, Ottorino Pesce: Amici del Radicchio, Lorenzo Michielan: Presidente Pro Loco Scorzè, Alice Gennari: Prof. Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI), Beppe Bigazzi, Muzhaqui Marcello: Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI), Farina Luigi: Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI), Claudio Danesin: Amici del Radicchio (segreteria concorso), Davide Ghedin: Amici del Radicchio (segreteria concorso), Luigino Michieletto: Coordinatore Amici del Radicchio



Da sinistra Lorenzo Michielan: Presidente Pro Loco Scorzè, Alice Gennari: Prof. Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI), Beppe Bigazzi, Muzhaqui Marcello: Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI) Farina Luigi: Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI)



Da sinistra Alice Gennari: Prof. Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI), Muzhaqui Marcello: Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI), Farina Luigi: Istituto Varnelli di Cingoli (VINCITORI)

Per informazioni:

Pro Loco Scorzè - www.prolocoscorze.it e info@prolocoscorze.it
Tel. e fax: 041.446650

Ufficio Stampa Carry On

Per info: 0438.24007 Email: progetti@carryon.it