

### Concorso gastronomico PREMIO SAN MARTINO Challenge 2012 "Il Radicchio Rosso di Treviso nella cucina vegana"

| Gr. N.   | Criterio                                                       | Punteggi     |              |               |
|----------|----------------------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------|
|          |                                                                | Cocktail     | Piatto unico | Totale        |
| <b>1</b> | <b>CFP BERNA - Mestre (VE)</b>                                 | <b>667</b>   | <b>609</b>   | <b>1276</b>   |
| 1        | Per la relazione scritta della ricetta e i valori nutrizionali | 213          | 127          | 340           |
| 2        | Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi      | 68           | 67           | 135           |
| 3        | Per l'originalità, la creatività e il risultato estetico       | 192          | 164          | 356           |
| 4        | Per la degustazione                                            | 194          | 192          | 386           |
| 5        | Per l'abbinamento del vino                                     |              | 59           | 59            |
| <b>2</b> | <b>IPSSCTAR Musatti - Dolo (VE)</b>                            | <b>584</b>   | <b>683,5</b> | <b>1267,5</b> |
| 1        | Per la relazione scritta della ricetta e i valori nutrizionali | 189          | 146          | 335           |
| 2        | Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi      | 64           | 67           | 131           |
| 3        | Per l'originalità, la creatività e il risultato estetico       | 154          | 188          | 342           |
| 4        | Per la degustazione                                            | 177          | 223,5        | 400,5         |
| 5        | Per l'abbinamento del vino                                     |              | 59           | 59            |
| <b>3</b> | <b>CFP DIEFFE - Valdobbiandene (TV)</b>                        | <b>607,5</b> | <b>612</b>   | <b>1219,5</b> |
| 1        | Per la relazione scritta della ricetta e i valori nutrizionali | 196,5        | 134          | 330,5         |
| 2        | Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi      | 64           | 67           | 131           |
| 3        | Per l'originalità, la creatività e il risultato estetico       | 158          | 160          | 318           |
| 4        | Per la degustazione                                            | 189          | 195          | 384           |
| 5        | Per l'abbinamento del vino                                     |              | 56           | 56            |
| <b>4</b> | <b>CFP DIEFFE - Spinea (VE)</b>                                | <b>552,5</b> | <b>637</b>   | <b>1189,5</b> |
| 1        | Per la relazione scritta della ricetta e i valori nutrizionali | 177          | 132          | 309           |
| 2        | Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi      | 64           | 63           | 127           |
| 3        | Per l'originalità, la creatività e il risultato estetico       | 160          | 176          | 336           |
| 4        | Per la degustazione                                            | 151,5        | 222          | 373,5         |
| 5        | Per l'abbinamento del vino                                     |              | 44           | 44            |
| <b>5</b> | <b>IPSSAR Maffioli - Castelfranco V.to (TV)</b>                | <b>532</b>   | <b>600</b>   | <b>1132</b>   |
| 1        | Per la relazione scritta della ricetta e i valori nutrizionali | 162          | 128          | 290           |
| 2        | Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi      | 59           | 66           | 125           |
| 3        | Per l'originalità, la creatività e il risultato estetico       | 164          | 168          | 332           |
| 4        | Per la degustazione                                            | 147          | 180          | 327           |
| 5        | Per l'abbinamento del vino                                     |              | 58           | 58            |
| <b>6</b> | <b>MAFFIOLI - Possagno (TV)</b>                                | <b>544</b>   | <b>579</b>   | <b>1123</b>   |
| 1        | Per la relazione scritta della ricetta e i valori nutrizionali | 156          | 122          | 278           |
| 2        | Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi      | 59           | 66           | 125           |
| 3        | Per l'originalità, la creatività e il risultato estetico       | 158          | 166          | 324           |
| 4        | Per la degustazione                                            | 171          | 174          | 345           |
| 5        | Per l'abbinamento del vino                                     |              | 51           | 51            |