

Concorso gastronomico PREMIO SAN MARTINO Challenge
 “Il Radicchio Rosso di Treviso e i prodotti tipici del Veneto in cucina”
 28ª Festa del Radicchio Rosso di Treviso - Rio San Martino 22 novembre 2009

	Criterio	Punteggi		
		Piatto unico	Dessert	Totale
1	Maffioli - Castelfranco	788	808	1596
1	Per la relazione scritta della ricetta	75	79	154
2	Per l'organizzazione e la pulizia	82	82	164
3	Per la valorizzazione dei prodotti	76	82	158
4	Per la presentazione visiva	81	84	165
5	Per l'originalità della preparazione	83	83	166
6	Per l'abbinamento del vino	77	78	155
7	Per la degustazione	150	158	308
8	Per le tecniche di preparazione	83	81	164
9	Per il rispetto dei tempi	81	81	162
1	Maffioli - Possagno	769	796	1565
1	Per la relazione scritta della ricetta	79	81	160
2	Per l'organizzazione e la pulizia	70	78	148
3	Per la valorizzazione dei prodotti	77	81	158
4	Per la presentazione visiva	77	81	158
5	Per l'originalità della preparazione	72	81	153
6	Per l'abbinamento del vino	83	84	167
7	Per la degustazione	152	146	298
8	Per le tecniche di preparazione	75	79	154
9	Per il rispetto dei tempi	84	85	169
3	Alberini - Treviso	704	790	1494
1	Per la relazione scritta della ricetta	78	81	159
2	Per l'organizzazione e la pulizia	73	72	145
3	Per la valorizzazione dei prodotti	75	79	154
4	Per la presentazione visiva	76	82	158
5	Per l'originalità della preparazione	69	83	152
6	Per l'abbinamento del vino	75	79	154
7	Per la degustazione	114	154	268
8	Per le tecniche di preparazione	71	77	148
9	Per il rispetto dei tempi	73	83	156
4	Cornaro - Jesolo	655	750	1405
1	Per la relazione scritta della ricetta	59	75	134
2	Per l'organizzazione e la pulizia	63	74	137
3	Per la valorizzazione dei prodotti	58	77	135
4	Per la presentazione visiva	66	74	140
5	Per l'originalità della preparazione	63	76	139
6	Per l'abbinamento del vino	72	76	148
7	Per la degustazione	130	142	272
8	Per le tecniche di preparazione	63	72	135
9	Per il rispetto dei tempi	81	84	165