

Concorso gastronomico PREMIO SAN MARTINO Challenge
“Il Radicchio Rosso di Treviso e i prodotti tipici in cucina”

Domenica 20 novembre 2011

1. IPSSART G.VARNELLI - Cingoli (MC) - Punti 1253

Prof. Alice Gennari e Piccinini Oscar, allievi Muzhaqui Marcello e Farina Luigi

Piatto unico

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.

Vino

Lacrima di Morro d'Alba 2009 Az. Mancinelli

Cocktail

Passione Ambrata

2. SCUOLA DI RISTORAZIONE DIEFFE - Valdobbiadene (TV) - Punti 1175

Prof. Candiotta Alcide, allievi Kycyku Labinot e Sirianni Andrea

Piatto unico

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.

Vino

Marzemino

Cocktail

Red Rosy Moon

3. IPSSAR F.BUSCEMI - S. Benedetto del Tronto (AP) - Punti 1171

Prof. De Mola Giovanni e Antonio Giordano, allievi Scarpone Alberto e Schiavi Stefano

Piatto unico

Coda di rospo in potacchio con olive "TENERA ASCOLI", radicchio trevigiano stufato, crostino di patate, sformatino ai 5 cereali con trippa di rospo.

Vino

Offida Passerina Doc 2010 "Ninfa Ripana" della cantina Colli Ripani

Cocktail

Autumn Spritz

4. IPSSAR G.MAFFIOLI - Possagno (TV) - Punti 1078

Prof. Melcarne Valter, allievi Meneghello Emanuele e Basso Anna

Piatto unico

Petto d'anatra alla plancia, tortino di farro e patate, spuma al radicchio rosso tardivo di Treviso e candela di zucca.

Vino

Valpolicella DOC "Zenato"

Cocktail

Recitativo Veneziano

5. IPSSCTAR C. MUSATTI - Dolo (VE) - Punti 1047

Prof. Giacomini Arianna, allievi Pegoraro Giacomo e Cecchi Alberto

Piatto unico

Tortino d'orzo al radicchio tardivo di Treviso con Cappelletti, mistica e salsa al vino rosso.

Vino

"San Nicolò" Cabernet Sauvignon IGT

Az. Agricola Monte Crocetta di Gambellara (Vi)

Cocktail

Cesar's beer cocktail