

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

Gr. N.	Criterio	Punteggi		
		Piatto unico	Cocktail	Totale
1	Varnelli - Cingoli (MC)	706	547	1253
1	Per la relazione scritta della ricetta	69	56	125
2	Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi	67	55	122
3	Per la valorizzazione dei prodotti	142	112	254
4	Per l'originalità e la presentazione visiva del piatto	72	108	180
5	Per l'abbinamento del vino	71	0	71
6	Per la degustazione	216	216	432
7	Per la complessità della ricetta e delle tecniche di preparazione	69	0	69
2	DIEFFE - Valdobbadiene	699	476	1175
1	Per la relazione scritta della ricetta	76	56	132
2	Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi	66	44	110
3	Per la valorizzazione dei prodotti	148	104	252
4	Per l'originalità e la presentazione visiva del piatto	66	100	166
5	Per l'abbinamento del vino	67	0	67
6	Per la degustazione	210	172	382
7	Per la complessità della ricetta e delle tecniche di preparazione	66	0	66
3	Buscemi - San Benedetto d. Tronto (AP)	629	542	1171
1	Per la relazione scritta della ricetta	64	53	117
2	Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi	57	57	114
3	Per la valorizzazione dei prodotti	130	106	236
4	Per l'originalità e la presentazione visiva del piatto	66	114	180
5	Per l'abbinamento del vino	65	0	65
6	Per la degustazione	180	212	392
7	Per la complessità della ricetta e delle tecniche di preparazione	67	0	67
4	Maffioli - Possagno	611	467	1078
1	Per la relazione scritta della ricetta	66	54	120
2	Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi	60	51	111
3	Per la valorizzazione dei prodotti	120	104	224
4	Per l'originalità e la presentazione visiva del piatto	66	90	156
5	Per l'abbinamento del vino	62	0	62
6	Per la degustazione	177	168	345
7	Per la complessità della ricetta e delle tecniche di preparazione	60	0	60
5	Musatti - Dolo (VE)	530	517	1047
1	Per la relazione scritta della ricetta	48	41	89
2	Per l'organizzazione, la pulizia ed il rispetto dei tempi	58	52	110
3	Per la valorizzazione dei prodotti	102	102	204
4	Per l'originalità e la presentazione visiva del piatto	59	106	165
5	Per l'abbinamento del vino	56	0	56
6	Per la degustazione	150	216	366
7	Per la complessità della ricetta e delle tecniche di preparazione	57	0	57