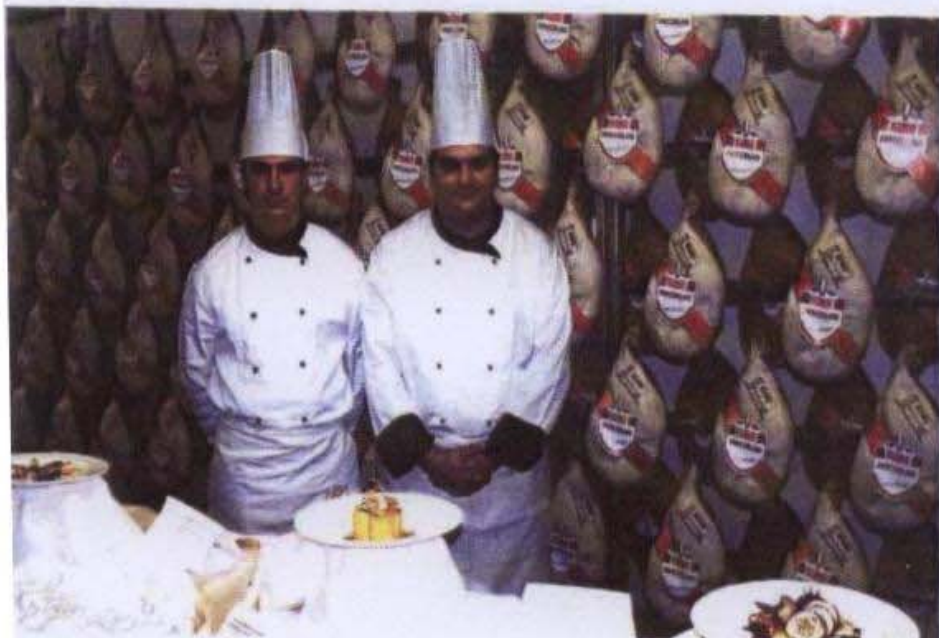


Il primo concorso Prosciuttando

DI **GIORGIO NARDELLI**, RETTORE DELL'ORDINE MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF FIC



L'Associazione Cuochi Vicentini, in occasione della 4a edizione di "Prosciuttando", ha organizzato per tutti gli iscritti alla Fic il 1° concorso nazionale culinario "Nuove idee per gustare il prosciutto: l'arte culinaria incontra il re della salumeria italiana". La manifestazione dedicata al prelibato salume è stata organizzata dalla Pro loco di Nanto con la sponsorizzazione del prosciuttificio King's, che festeggia i 100 anni di storia. Patron del comitato organizzatore, l'amico instancabile nonché maestro Tino Savio che, trascurando anche la sua salute, ha voluto rinnovare il concorso portandolo da regionale a nazionale. Non è stata da meno la moglie Valentina, instancabile anche lei come tutti gli altri collaboratori dell'Associazione Cuochi Vicentini. Nel grande piazzale dell'azienda King's sono state installate le tensostrutture atte ad ospitare i concorrenti e gli ospiti locali ed extraregionali. Il personale ha anche provveduto a organizzare la visita aziendale per gruppi che,

con la collaborazione della locale Pro loco, hanno potuto consumare pranzo o cena. Tutto questo è stato fatto nelle due giornate di festa. Non era la prima edizione, bensì la 4ª. Pertanto, sapevo che gli organizzatori erano preparati e ben organizzati; purtroppo i partecipanti non sono stati molti e la motivazione è anche plausibile

per la data proposta. Disponibili e attenti al tema del concorso, i partecipanti potevano scegliere tra le categorie A B e C, oltre a essere divisi fra under 23 e professionisti. La cat. A consisteva in 8 idee per la paninoteca, bar, birrerie (club sandwich, pannetti, tramezzini, bruschettine... elaborati con diversi tipi di pane o altri alimenti che possano esaltare per forme, idee e nuove fantasie. La cat. B prevedeva un menu di 3 portate - primo piatto, secondo e dessert - presentato freddo e gelatinato, come normalmente è previsto nei concorsi culinari nazionali e internazionali. La cat. C consisteva in un piatto festivo per 4 persone sul tema "Ricetta del centenario: un piatto da Re", composto da più elementi e con le proprie guarnizioni. Logicamente in tutti i programmi le ricette dovevano includere, come da regolamento, l'uso dei prodotti King's San Daniele - Val Liona Dolce - Val Liona Affumicato. La giuria era composta





Classifica Generale

Categoria unica su presentazione
di tutti e tre i programmi A, B e C

- 1° FABRIZIO BICEGO
- 2° SERGIO TREVISAN

Categoria UNDER 23 - programma A

- 1° CHIARA TOFFOLI
- 2° ALEX MARCHESAN
- 3° ANNA PELIZZARO

Categoria UNDER 23 - programma B

- 1° MATTEO EBERZE
- 2° GIANLUCA CALABRESE
- 3° ALEX MARCHESAN

Categoria PROFESSIONISTI -
programma B

- 1° CLAUDIO BALLARDIN
- 2° GIAMPIERO PASQUALI
- 3° ALBERTO POLI

Categoria PROFESSIONISTI -
programma C

- 1° FRANCO RUBINO
- 2° PREMIO CLAUDIO BALLARDIN
- 3° PREMIO GIANCARLO ZUCCATO

I DIPLOMI di partecipazione

- GIOVANNI FOSCARINI
- FLAVIO STRAFFELLA
- VENCITO GABRIELLA
- PASQUALINO BUCCIGROSSI



da Giorgio Nardelli, dal pasticciere Diego Corsara, dal general manager aziendale Silvano Tognoni e dal responsabile della Pro loco di Nanto, Renzo Penso. L'esperienza non ci mancava e abbiamo realizzato il tutto nella massima trasparenza e competenza professionale. Attraverso queste poche righe, vorrei proporre agli organizzatori di far svolgere la manifestazione "Prosciuttando" in un periodo non stagionale, in modo da dare la possibilità di parteciparvi a più cuochi delle varie Associazioni provinciali o regionali.

