

VENERDÌ 10 MAGGIO 2019

DARFO BOARIO TERME. La sfida tra cuochi creativi ha selezionato le quattro portate d'autore della cena di gala in programma martedì

«Un Fiore nel piatto», ecco il menù da premio

Lo chef Philippe Léveillé presidente della giuria segnala anche la bavarese del ristorante Campanile

La giuria del concorso «Un fiore nel piatto» ha scelto i piatti che comporranno il menu della Cena di gala in programma martedì 14 maggio all'Istituto alberghiero Olivelli-Putelli di Darfo. Il concorso, ideato e coordinato da Loretta Tabarini, presidente di PromAzioni360, è stato impreziosito dalla partecipazione in veste di presidente di giuria, dello chef pluristellato Philippe Léveillé del ristorante Miramonti L'Altro di Concesio, affiancato da Elio Ghisalberti, giornalista del Comitato di direzione L'Espresso per la Guida ai ristoranti d'Italia, Artur Vaso dell'Associazione Italiana Sommelier, Germano Bana, direttore di «Vini & Cucina Bresciana», Antonino Floridia, dirigente scolastico dell'Olivelli-Putelli e dai docenti Ivan Dossi e Stefano Bardella. Fra i 13 ristoranti finalisti, sono stati scelti i capolavori culinari: dall'antipasto con lingua di vitello arrostita con gambero marinato con melissa, tarassaco e olio del Sebino proposto dal ristorante Bella Iseo, al tortello al peruk con salmerino d'alpeggio e fiori di zucca dell'Archeopark di Darfo, per continuare con il trancetto di storione, crema di datterini croccante e fiori di basilico dell'Antica Rocca di Orzinuovi e chiudere con «Sei passi nella primavera»: panna cotta con fiori di violetta glassata del Bistrot Domenighini di Breno. Levéillé ha segnalato il piatto del Campanile di Darfo, la bavarese alla camomilla con salsa di rose e lamponi e cialda di mandorle. I posti sono limitati. Per prenotarsi si può telefonare al 339 8824098. © RIPRODUZIONE RISERVATA