

**VII° Concorso Gastronomico Interregionale Radicchio d'Argento**  
**Riservato al Radicchio Rosso di Verona**  
**Aselogna di Cerea – Mercoledì 25 Gennaio 2012**  
**Bando di concorso**

1. Il Concorso è organizzato dal Consorzio delle Pro Loco del Basso Veronese, dal Consorzio del Radicchio di Verona e dalla Pro Loco Carpanea di Casaleone, Confraternita del radicchio Veneto, con la collaborazione della Federazione Coldiretti di Verona, dell'Associazione Ristoratori di Lazise, dell'Associazione Ristoranti Basso Veronese, circoli enogastronomici collegati al F.I.C.E – Italia , U.C.E.T. –Europa e con il Patrocinio della Regione del Veneto, della Provincia di Verona e della Camera di Commercio di Verona.
2. Una Conferenza Stampa, che si terrà in Verona con la partecipazione di Autorità ed Esperti di gastronomia, anticiperà di qualche giorno la manifestazione allo scopo di illustrare l'obiettivo che si intende raggiungere: portare a conoscenza del grande pubblico le eccezionali qualità ed i molteplici utilizzi in cucina del Radicchio di Verona.
3. **Il Concorso è aperto a tutti i Ristoranti del Veneto, e del Nord Italia** Si svolgerà presso il Ristorante “Da Aldo” di Aselogna di Cerea (Provincia di Verona) con il seguente programma: nel pomeriggio, Tavola Rotonda con la partecipazione di giornalisti ed esperti di gastronomia, in serata, cena di gala preparata da sei ristoratori.
4. Il Ristorante ospitante mette a disposizione locali ed attrezzature ma non partecipa al Concorso.
5. La cena del Concorso prevede il seguente menù: un antipasto, due primi (uno a base di riso), due secondi, un dolce.
6. Ogni concorrente dovrà essere pronto a preparare uno dei piatti previsti dal menù.
7. Una Commissione, composta da tre membri, uno scelto dal Consorzio delle Pro Loco del Basso Veronese, uno scelto dal Consorzio del Radicchio Rosso di Verona ed uno scelto dalla Scuola Alberghiera di Legnago, sorteggerà, tra tutti i Ristoratori che avranno presentato domanda, i sei partecipanti nonché l'abbinamento tra ciascun concorrente ed uno dei piatti previsti dal menù. Il sorteggio sarà pubblico e la sua data sarà comunicata a tutti i partecipanti con congruo anticipo.
8. I risultati del sorteggio saranno immediatamente comunicati agli interessati
9. **I Ristoratori che vorranno partecipare dovranno dare la loro adesione entro il 30 Dicembre 2011, accettando il Regolamento del bando, tramite domanda di partecipazione scritta, indirizzata alla Pro Loco di Casaleone, Via roma, n.4, cap 37052 Casaleone (Vr), tel. 0442331980 – Fax 0442339630 – posta elettronica [claudiadefanti@interfree.it](mailto:claudiadefanti@interfree.it) . [pierfilippofranzini@alice.it](mailto:pierfilippofranzini@alice.it) Il Ristoratore impossibilitato a partecipare può inviare una ricetta a base di radicchio, che sarà inclusa gratuitamente, con il suo nome ed indirizzo, in un Ricettario, che verrà distribuito ad enti ed uffici turistici**
10. L'adesione è libera e gratuita
11. I concorrenti possono preparare il piatto da loro presentato, che dovrà essere sufficiente per 120 ospiti, nella cucina del ristorante ospitante oppure portarlo già pronto o parzialmente preparato. La cucina sarà a disposizione dei concorrenti dalle ore 14.
12. **Ad ogni concorrente, a presentazione fatture d'acquisto, saranno rimborsate le spese sostenute per la preparazione del piatto presentato.**
13. **Ai concorrenti provenienti da località distanti oltre i duecento chilometri da Aselogna è riservata ospitalità alberghiera per n. 2 persone (Ristoratore ed un aiuto).**

14. La Giuria, composta da cinque esperti di gastronomia, più un segretario senza diritto di voto, designerà un unico vincitore, che riceverà il Trofeo Radicchio d'Argento. Tutti gli altri partecipanti riceveranno un artistico attestato di partecipazione.
15. Il vincitore non potrà partecipare alle tre successive edizioni del Concorso.
16. E' prevista anche una votazione da parte di tutti gli invitati. Al Ristoratore, che avrà ricevuto il maggior numero di consensi verrà consegnata una pergamena di riconoscimento.
17. All'interno della cucina potranno accedere solamente i cuochi accreditati, il personale di servizio ai tavoli ed i membri della Commissione che curerà il rispetto delle regole previste dal presente bando nel corso della serata..
18. A concorso iniziato nessuno dei cuochi in gara potrà entrare nella sala ristorante.
19. Ogni concorrente dovrà consegnare la ricetta del piatto presentato.
- 21 Al Concorso saranno presenti giornalisti esperti di gastronomia.
- 22 E' prevista adeguata campagna promozionale sui media.

## **ILLUSTRAZIONE DELL'INIZIATIVA:**

*La manifestazione vuole far conoscere le eccezionali qualità del Radicchio di Verona in zone dove è quasi esclusivamente conosciuto quello di Treviso.*

*A tale scopo sono state inviate, con postatarget delle poste italiane, 1233 lettere a ristoranti del Veneto, della Lombardia, dell'Emilia Romagna e del Trentino Alto Adige, per invitarli a partecipare al Concorso Gastronomico e, se impossibilitati a partecipare, ad inviare una ricetta a base di radicchio, che sarà inclusa in un ricettario che verrà distribuito gratuitamente ad Enti ed operatori turistici. Questa nuova edizione sarà distribuita anche in versione Inglese e Tedesco*

*Il Concorso sarà preceduto da una conferenza stampa in Verona, alla quale saranno invitati i massimi esponenti del settore Agricoltura degli Enti Territoriali ed esperti in gastronomia dei giornali e delle televisioni. Con l'appoggio di Regione, Provincia e Camera di Commercio si cercherà di far dare la massima pubblicità all'evento.*

*Nel pomeriggio del 25 Gennaio 2012 ci sarà, nel ristorante ospitante, una Tavola Rotonda alla quale sono stati invitati: Autorità, esperti di Gastronomia di fama nazionale e giornalisti del settore.*

*In serata, i ristoranti selezionati per il Concorso prepareranno per circa 120 ospiti una cena di gala, tutta a base di radicchio. Una giuria di esperti designerà il vincitore.*

*Anche per la Tavola Rotonda ed il Concorso Gastronomico si fa affidamento su Regione, Provincia e Camera di Commercio perché la manifestazione venga pubblicizzata da giornali e televisioni.*

## **RIPERCUSSIONI DI INTERESSE GENERALE CHE L'INIZIATIVA PUO' COMPORTARE PER L'ECONOMIA LOCALE**

*Alla manifestazione, come sopra descritta, non interverranno tantissimi visitatori, visitatori quasi sempre locali o di zone limitrofe, che conoscono benissimo il nostro radicchio, ma ospiti qualificati, provenienti anche da altre Regioni, che possono dare un valido aiuto alla promozione di questo prodotto, promozione che andrà tutto a vantaggio dell'agricoltura locale.*

*Il Consorzio delle Pro Loco del Basso Veronese e la Pro Loco di Casaleone hanno fiducia in questa manifestazione e si augurano di riuscire a trasmettere la stessa fiducia agli Enti Territoriali ai quali si sono rivolti per un valido sostegno economico.*

