

28 Aprile 2016

## Cucinare con i fiori, quattro piatti da premio

I vincitori del concorso "Un fiore nel piatto", abbinato alla rassegna florovivaistica "Darfo Boario Terme in Fiore". Dall'antipasto al dolce, compongono il menù della cena di gala in programma il 9 maggio





Calsù con strisecc (Giardino di Breno)





Cre moso di riso integrale e strise c (silene) con croccante al cioccolato bianco e salsa alle fragole di bosco (ristorante Slo

Insalata di baccalà con spinacino e petali di cipolla di Tropea, crumble alla paprika dolce e maionese di prezzemolo (della Trattoria La Curt di Artogne), Calsù con strise c (del Giardino di Breno), luccio in carbone (delle Antiche Rive di Salò), cremoso di riso integrale e strise c (silene) con croccante al cioccolato bianco e salsa alle fragole di bosco (del ristorante Sloppy & Go, di Rogno): sono questi i quattro piatti vincitori della terza edizione di “Un fiore nel piatto”, la gara gastronomica abbinata alla rassegna florovivaistica “Darfo Boario Terme in Fiore” promossa dall’Amministrazione comunale e coordinata da Loretta Tabarini.

La Rassegna

La “sfida” a colpi di ricette creative ispirate alle erbe e ai fiori camuni è arrivata al rush finale: il verdetto d’autore è stato affidato alla giuria guidata dal conduttore televisivo e guru della gastronomia Edoardo Raspelli, coadiuvato dalla modella attrice Maura Anastasia e supportato dalle valutazioni di Anna Vaglia dell’Associazione italiana sommelier, Cristian Spagnoli (vincitore del Global Chef Challenge), Giuseppe Dadà, quality director di Ferrarelle Spa, dal dirigente scolastico Antonino Floridia e dagli insegnanti Ivan Dossi e Salvatore D’Urso. I giudici hanno assaggiato i 21 piatti finalisti, stabilendo il “menù ideale” – composto da antipasto, primo, secondo e dessert – che verrà servito nel corso della cena di gala in programma lunedì 9 maggio alla Scuola alberghiera Olivelli-Putelli di Darfo.

Dopo il prologo gastronomico, sabato 30 aprile è invece fissata l’apertura di Darfo Boario Terme in Fiore, «una vetrina creativa e dinamica, aperta a tutte le eccellenze del territorio – spiega il vicesindaco Attilio Cristini -. Il tema di quest’anno è “Il fiore nel campo” e porta avanti un approfondimento iniziato nel 2013 con l’unicità del clima della Valcamonica e la sua biodiversità vegetale, proseguito nel 2014 con un’analisi della filiera alimentare e sfociato lo scorso anno con il tema dell’acqua e il suo ruolo essenziale nella nostra valle».