

Un fiore nel piatto, cena di gala e premiazione vincitori Lunedì 22 maggio

Fiori eduli ed erbe spontanee esaltano la cucina innovativa, rendendo omaggio alla Valle con più alta biodiversità d'Europa



Il Concorso Gastronomico «Un Fiore nel Piatto» di Darfo Boario Terme, che impegna gli chef dei ristoranti delle province di Bergamo e Brescia nella ricerca e creazione di

piatti a base di fiori eduli ed erbe spontanee, è arrivato al gran finale.

Lunedì 22 maggio ore 20:00 all'Istituto Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme , si svolgerà la Cena di Gala Gourmet : in occasione dell'incoronazione dei vincitori, sarà possibile degustare un menu composto dai quattro piatti che hanno conquistato la giuria, formata quest'anno dallo Chef Fulvio Vailati Canta – Docente della Scuola di cucina ALMA (Presidente di Giuria); Gina Rosalinda De Nicola – Ricercatore di ruolo presso il CREA – Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo- Roma; Claudio Porchia – Giornalista e Critico enogastronomico – Presidente Ristoranti della Tavolozza di Sanremo; Alessandro Caccia Vice presidente dell'Associazione Italiana

Sommelier; Simone Massenza -Degustatore e Critico Enogastronomico; Antonio Bravi – Fiduciario della Condotta Slow Food Oglio Franciacorta Lago d'Iseo , e per l'ISS Olivelli Putelli la Vice Preside Lucrezia Castellani e il Prof. Ivan Dossi Dall'antipasto al dolce, per stuzzicare e conquistare i palati raffinati, verranno serviti: Finocchio gratinato alla mandorla e caviale di begonia del ristorante Bella Iseo, Tortelloni di Silter, silene e segale del

ristorante Aglio e Oglio di Rogno e Luccio all'olio e fiori di borragine del ristorante Tentazioni di Costa Volpino.

Il dessert Fiori rosa fiori di pesco, verrà proposto dal ristorante Bella Iseo, che si è aggiudicato quest'anno due dei premi in palio.

Il presidente della giuria ha riservato il suo premio "Coup de Coeur " al piatto "Non si butta via niente", del ristorante Bistrò Domenighini al Landò di Boario Terme. Il concorso "Un Fiore nel Piatto", ideato nel 2014 da Loretta Tabarini per l'Associazione APS PromAzioni360, è giunto quest'anno all'ottava edizione in collaborazione con l'Amministrazione Comunale della Città di Darfo Boario Terme, e Comunità Montana di Valle Camonica, e per il secondo anno consecutivo ha ottenuto il prestigioso gemellaggio con il Festival Nazionale della Cucina con i Fiori patrocinato dal Comune di Alassio. Anche dopo molti anni il Concorso persegue la mission iniziale , cioè dimostrare che la grande varietà di fiori ed erbe spontanee della Valle Camonica, che è stata dichiarata la zona con la più alta Biodiversità d'Europa, possa diventare base di una cucina innovativa, che guarda con attenzione alle tendenze senza tradire le tradizioni.