

IL PRIMO PALIO DELL'AGNOLOTTO INCORONA AGRITURISMO BOCCAPANE DI POMETO DI RUINO



27 Aprile 2018

PAVIA - La prima edizione de Il Palio dell'Agnolotto si è conclusa con un bilancio positivo che promette bene per il futuro e fa pensare che questo sarà solo il primo di una lunga serie di appuntamenti: l'evento benefico che si è svolto domenica 22 aprile presso la Tenuta Calcababbio (località Calcababbio, Pietra Dé Giorgi, Pavia) ha coinvolto 13 ristoranti del

territorio in sfida per la preparazione del migliore agnolotto dell'Oltrepò Pavese e ha registrato una grande partecipazione di pubblico e di stampa.

Dopo un'attenta degustazione in abbinamento a una selezione di etichette di Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc come da tradizione - proposte e offerte da Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese - la giuria di esperti e giornalisti guidata dagli chef **Fabrizio Ferrari** (chef del ristorante Unico, Milano), **Silvano Vanzulli** (chef e docente per "Imparando con gli Chef" e presso l'Istituto Santa Chiara di Stradella) ed **Ezio Gritti** (chef del Ristorante Ezio Gritti) e quella popolare si sono espresse facendo salire sul podio l'agriturismo Boccapanè Di Pometo di Ruino che ha proposto la versione degli agnolotti dello chef **Andrea Morerio** preparati con una sfoglia di semola e farina 00, ripieni di manzo stufato a bassa temperatura con vino rosso e verdure, cotti nel brodo di manzo e gallina e serviti con il sugo del brasato.

Al secondo posto il Ristorante Colombi di Montù Beccaria con gli agnolotti della chef **Rosanna Bosi** nati da una ricetta della tradizione della famiglia preparati con sfoglia di farina 00 e ripieno a base di carne di manzo cotta a fuoco lento con il Buttafuoco - un vino tipico del territorio - macinata e arricchita con formaggio grana, uova e pangrattato, tutto condito con un sugo di carne e spezie. In terza posizione il Ristorante Sasseo di Santa Maria della Versa con la versione dello chef **Michael Carmagnola** degli agnolotti preparati con impasto di farina 00, ripieno di brasato di manzo al vino rosso, uovo, pangrattato e formaggio grana conditi con la stessa carne tagliata al coltello e il sugo del brasato ridotto.

Per la prima volta dopo tanto tempo un evento ha saputo riunire in un'unica occasione professionisti e realtà dell'Oltrepò Pavese, dalla ristorazione al food fino al settore del vino e del beverage.

Due gli obiettivi della serata: valorizzare un grande prodotto del territorio come l'agnolotto dando spazio e visibilità ai ristoratori e raccogliere fondi a favore del progetto benefico promosso dall'Associazione Onlus Chicco per Emdibir.

Grazie alla generosa partecipazione degli oltre 90 ospiti tutto il ricavato della serata verrà devoluto a sostegno del progetto "Un chicco di grano o di teff" che punta al miglioramento

sostenibile dell'alimentazione nella regione del Gurage, sull'altopiano centrale dell'Etiopia.

La cifra raccolta è pari a 2.670 euro che saranno impiegati per acquistare e gestire due vacche da latte per la missione di Shebraber (diocesi di Emdibir), presieduta da **Sister Veronica Simon** e dalle sue consorelle. Questi animali completano il piano di sostegno per il 2018, che punta ad avviare un centro pilota per l'agricoltura a sostegno delle famiglie, delle mense scolastiche e delle cliniche della zona.

I RISTORANTI SUL PODIO

1° posto

Agriturismo Boccapane Di Pometo di Ruino

2° posto

Ristorante Colombi di Montù Beccaria

3° posto

Ristorante Sasseo di Santa Maria della Versa

Gli altri 10 ristoranti che hanno partecipato (in ordine alfabetico):

- Antica Trattoria Del Ginepro (Menconico)
- Cella di Montalto (Montalto Pavese)
- Corte Montini (Santa Gioletta)
- GioEle (Stradella)
- Il Melo Rosso (Fortunago)
- La Pineta (Fortunago)
- La Quercia (Valverde)
- Osteria del Giuse (Stradella)
- Scuropasso (Cigognola)
- Trattoria Fugazza (San Damiano)

Il Palio dell'Agnolotto si è svolto presso nello spazio accogliente della Tenuta Calcababbio (Comune di Pietra de' Giorgi, località Calcababbio), bed& breakfast e centro enoculturale

sulle colline pavese, ed è stato promosso dall'associazione Onlus Chicco per Emdibir e dall'agenzia di consulenza strategica e di marketing Idea Food&Beverage.