

TREDICI CHEF SI CONTENDONO IL PALIO AGNOLOTTO DELL'OLTREPÒ PAVESE A PAVIA

9 Aprile 2018

di Redazione



PAVIA – Parte il conto alla rovescia per la prima edizione de “Il Palio dell’Agnolotto”, l’evento benefico in programma domenica 22 aprile presso la Tenuta Calcababbio (località Calcababbio, Pietra Dé Giorgi, Pavia) e vedrà in sfida 13 ristoranti del territorio.

Nel corso della serata, organizzata in collaborazione con la Onlus Chicco per Emdibir (www.chiccooper.org), gli chef si sfideranno nella preparazione degli agnolotti, con la possibilità di utilizzare nelle loro ricette anche la farina di teff, un cereale senza glutine tipico dell’Etiopia.

 I piatti, abbinati a una selezione di etichette di Bonarda dell’Oltrepò Pavese Doc come da tradizione – proposte e offerte da Consorzio tutela Vini Oltrepò Pavese – verranno degustati e

valutati da una giuria di giornalisti, chef ed esperti del settore guidata da **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).

Il ricavato dell’asta – saranno all’asta prodotti enogastronomici e diverse etichette di vino dei produttori dell’Oltrepò Pavese – e la somma raccolta grazie alla partecipazione degli ospiti saranno interamente donati a sostegno del progetto “Un chicco di grano o di teff”, promosso dall’associazione Onlus Chicco per Emdibir, che punta al miglioramento sostenibile dell’alimentazione nella regione del Gurage, sull’altopiano centrale dell’Etiopia.

✖ Un folto gruppo di giornalisti nazionali e del territorio esperti in enogastronomia sarà in giuria al fianco degli chef **Rita Monastero** (Lovely Cheffa) scrittrice e collaboratrice Rai e *Gambero Rosso*, **Maria Luisa Agnese** per *Corriere Buone Notizie*, **Francesco Anfossi** per **Famiglia Cristiana**, **Luca Bonacini** collaboratore del *Gambero Rosso* e firma di QN oltre che dell’omonimo blog, **Roberto Perrone** scrittore e storica firma del **Corriere della Sera** autore del blog Perri’s Bite, **Matteo Tornielli** direttore di *Live In*.

Fra i giornalisti locali ci saranno invece **Stefano Calvi** per Telepavia, **Paolo Calvi** per *La Provincia Pavese*, **Daniela Catalano** per *Il Popolo*, **Elisa Ajelli** per *Il Periodico* e *Il Punto*, **Patrizio Chiesa** per *Portale Oltrepò Pavese* e *Buon Appetito Oltrepò*.

✖ In giuria anche una significativa rappresentanza di istituzioni ed eccellenze oltrepadane il sindaco di Pietra De’ Giorgi **Gian Maria Testori**, il presidente di Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese **Michele Rossetti**, il presidente di “Terre D’Oltrepo” **Andrea Giorgi**, il presidente di “Strada del Vino e dei Sapori dell’Oltrepò Pavese” **Roberto Lechiancole**, la direttrice dell’Istituto Santa Chiara **Stefania Fecchio** e il vicario generale della Diocesi di Tortona don **Mario Bonati**.

Ma non saranno solo gli esperti a decretare l’agnolotto migliore: tutti i partecipanti alla serata potranno infatti contribuire esprimendo il proprio voto dopo l’assaggio.

I posti sono limitati. Per partecipare all’evento è possibile prenotare il proprio posto a partire dal 10 aprile scrivendo una mail all’indirizzo pressoffice@ideafoodandbeverage.it. Il costo è di 25 euro a persona (che saranno devoluti a sostegno del progetto della Onlus Chicco per Emdibir).

I RISTORANTI IN GARA

- Sasseo (Santa Maria della Versa)
- Colombi (Montù Beccaria)
- GioEle (Stradella)
- Cella di Montalto (Montalto Pavese)
- Scuropasso (Cigognola)
- La Pineta (Fortunago)
- Boccapane (Ruino)
- Corte Montini (Santa Giuletta)
- Antica Trattoria Del Ginepro (Menconico)
- La Quercia (Valverde)
- Il Melo Rosso (Fortunago)
- Osteria del Giuse (Stradella)
- Trattoria Fugazza (San Damiano)