

I prossimi appuntamenti

DAL 20 SETTEMBRE AL 27 OTTOBRE 2022

Sono previste le cene tematiche con la presentazione del Piatto di Federico II nei locali di Monselice che aderiscono all'iniziativa

VENERDI' 28 OTTOBRE 2022

Saranno selezionati i tre piatti finalisti (in base al punteggio dato dalla giuria) e verrà decretato IL MIGLIOR PIATTO DI FEDERICO II Edizione 2022

DOMENICA 30 OTTOBRE 2022

Sarà fissata la cerimonia per la Premiazione del PIATTO DI FEDERICO II con ospiti Fondazione Federico II di Jesi, chef italiani e altri

NEW!

La Giuria decreterà anche il **MIGLIOR VINO IN ABBINAMENTO**



Il Piatto di Federico II

Seconda edizione



Parte da Monselice l'itinerario gastronomico di Federico II

Parte da Monselice, "cuore" pulsante della Bassa Padovana, l'itinerario gastronomico dedicato a Federico II. Il successo della prima edizione svoltasi nel 2021, nonostante le difficoltà dovute alla pandemia covid-19, ha suggellato l'importanza per il territorio di realizzare il piatto di Federico II.

Lo scorso anno hanno partecipato all'importante evento 9 ristoranti: una qualificata giuria presieduta da Annamaria Pellegrino con la presenza del noto giornalista televisivo Gioacchino Bonsignore hanno nominato il vincitore della prima edizione, Osteria Origini.

Quest'anno si vuole valorizzare ulteriormente l'edizione del Piatto di Federico II. Sono aumentati i cuochi delle strutture ristorative monselicensi e si vuole avviare anche l'abbinamento del vino territoriale con i piatti stessi creati dalla maestria dei cuochi.

Si è voluto decentrare gli eventi del Piatto per allungare il periodo di coinvolgimento delle strutture ricettive che, dopo il palio, inizieranno per la fine di settembre e il mese di ottobre, a realizzare - con serate a tema - il "Piatto".

Il regolamento

Dal 20 settembre al 27 ottobre 2022 verranno coinvolti i ristoranti di Monselice per organizzare delle serate a tema (coordinate con l'Assessorato alla Giostra, il Comitato Giostra, l'Ascom e la Pro Loco di Monselice) dove sarà presentato il Piatto di Federico II.

Il **Piatto di Federico II** sarà preparato seguendo il regolamento. Il cuoco di ogni ristorante partecipante avrà la libertà di prepararlo secondo le sue indicazioni utilizzando i prodotti conosciuti al tempo di Federico II

In base al regolamento ogni ristorante consegnerà la ricetta all'Ente Comune di Monselice.

La giuria, formata da esperti e giornalisti enogastronomici, parteciperà alle serate proposte dal ristorante dove si degusterà il piatto di Federico II e darà una valutazione al piatto stesso.

È previsto il coinvolgimento dei clienti/ospiti del locale che formeranno la giuria popolare e daranno un giudizio al piatto che sarà poi considerato assieme ai voti della giuria tecnica.



Le fasi del progetto

Sono stati realizzati servizi televisivi di presentazione del piatto di Federico II e dei prodotti a quell'epoca conosciuti (**EAT PARADE RAI2 con Federica Pagliarone e Bruno Gambacorta, ITALIA 1, CANALE ITALIA, CAFèTV24**)

Per tutto il mese di settembre e ottobre verranno effettuati dei servizi nei MEDIA (**TV, giornali, radio, web, social**) relativi al calendario delle cene presso i ristoranti

Da **NOVEMBRE a DICEMBRE** sono previsti eventi che vedranno coinvolti chef del centro-sud Italia che hanno presentato le loro versioni di piatti di Federico II (in collaborazione con **Fondazione Federico II Jesi e Università Federico II di Napoli**)