



Città di Monselice



Siamo arrivati all'atto finale del concorso relativo al piatto di **Federico II**, una competizione molto emozionante sia sotto il profilo culinario sia sotto quello rievocativo che ha visto un periodo di sfide tra i ristoratori monselicensi che dopo un attento studio degli ingredienti del periodo storico e delle abitudini dell'imperatore, hanno allestito il loro locale creando una rievocazione storica che potesse portare la mente dei commensali al medioevo.

Ogni cena raccontava una diversa storia e rievocava una cena medioevale, servita e presentata con abiti del periodo e richiami vari al periodo stesso. Serate che sono state riprese e trasmesse a livello televisivo e che saranno uno stupendo sottofondo durante la finale in quanto proiettate in sala su un apposito schermo.

Siamo lieti di comunicare i nomi dei tre ristoranti finalisti del **"PIATTO DI FEDERICO II"** che si contenderanno il trofeo relativo a questo evento collegato alla **GIOSTRA DELLA ROCCA**.

Mercoledì 14 dicembre, verrà disputata la finale alle ore 12.30 presso il ristorante **ORIGINI** vincitore della scorsa edizione.

A livello organizzativo i serviranno ai vari ospiti presenti e la giuria tecnica un assaggio del piatto in concorso ed un goccio del vino allo stesso abbinato. **Cafè 2024** riprenderà tutta la cerimonia partendo dal convegno organizzato per le ore 11.00 presso la **Loggetta**, al fine di trasmetterlo rendendo pubblico anche televisivamente l'evento.

La giuria tecnica esprimerà il proprio giudizio valutando

1. **Organizzazione e Location**,
un giudizio che permette di indicare se la preparazione organizzativa della serata è stata in linea con l'obiettivo di rievocare la storia con costumi, addobbi e partecipanti
2. **Rispetto dei prodotti del periodo**,
un giudizio che permette di indicare se gli ingredienti utilizzati fossero tutti presenti all'epoca e se diversamente come giustificiamo la loro presenza (teniamo presente che il piatto va servito ai nostri giorni, di conseguenza deve essere adeguato alla visione attuale della cucina.
3. **Presentazione del piatto**,
un giudizio che permette di indicare sia la storia raccontata in presentazione del piatto sia la presentazione visiva.
4. **Gusto ed emozioni sensoriali**
un giudizio che permette di indicare il livello della piacevolezza data dal sapore, dalla combinazione degli ingredienti e dalle sensazioni gustative sia sotto il profilo visivo, olfattivo, tattile, e coinvolgente per il suo sapore (praticamente verrà dato un voto giudicando tra i tre diversi piatti serviti quale riordineresti)

La giuria popolare esprimerà il proprio giudizio valutando:

- **Presentazione del piatto**
- **Gusto ed emozioni sensoriali**



La giuria tecnica sarà composta da 7 giurati:

Presidente: Anna Maria Pellegrino

Segretario: Michele Pigozzo

Giurato 1, per il comune: il Sindaco o l'assessore alla giostra

Giurato 2, per la giostra: Virio Geminiani

Giurato 3, per Slow Food: Rappresentante della condotta Euganea

Giurato 4, per la Proloco di Monselice: Annamaria Canazza

Giurato 5, per l'ASCOM: Mirco Pedrotta



Città di Monselice



I finalisti sono (in ordine alfabetico):



Egina - Coffee Wine Food

Piatto in concorso: Anitra di cortile disossata e ripiena



Macelleria Garbin

Piatto in concorso: Coniglio porchettato alle erbe spontanee e noci con cicoria (radicchio) in agrodolce



Origini - osteria contemporanea

Piatto in concorso: Fagiano al miele ripassato alla brace con erbe aromatiche, frutta e salsa verde alle spezie

