

PALAZZO CIGOLE MARTINONI: **SFIDA AI FORNELLI** del 24 ottobre 2019

La commissione della sfida ai fornelli di Palazzo Cigole Martinoni è costituita ed è formata da:

- ✚ Alberto Riboldi chef e titolare del Castello Malvezzi
- ✚ Paolo Piccolo chef con all'attivo diverse esperienze in grandi ristoranti, allievo di Enzo Dellea
- ✚ Pietro Gorlani giornalista redattore nella redazione bresciana del corriere della sera
- ✚ Alida Campagnoni dietista svolge attività di counseling nutrizionale e di educazione alimentare
- ✚ Fabio Finazzi delegato provinciale assaggiatori di vino onav brescia da sempre opera nel mondo del vino
- ✚ Stefano Tenini membro confraternita dell'Amarone coideatore progetto Austores e Speziale

Istituti partecipanti:

I.I.S. "V.Dandolo" Bargnano di Corzano

IPSSAR "A. Mantegna" di Brescia

Cfp di Soncino

Cfp di Bagnolo

PRIMO POSTO ALL'I.I.S. "V.Dandolo"



il giudizio del presidente di giuria:

"il vostro piatto è un piatto da grande cucina stella Michelin e che dovesse ritornare in un ristorante che propone questo piatto lo riordinerebbe"

Alunni:

SHEHI Redon

LUSSIGNOLI VERONICA

PEDERGNANI ANDREA

Docente:

Prof. Ruotolo Roberto

Premio:

degustazione sensoriale presso i laboratori dell'associazione di PALAZZO CIGOLE MARTINONI e partecipazione alla serata delle ISOLE DEL GUSTO presso PALAZZO CIGOLE MARTINONI il 9 novembre 2019





