

XXV EDIZIONE RADICCHIO D'ARGENTO 2024 - CONFRATERNITA DEL RADICCHIO ROSSO DI VERONA. L'EVENTO PER LA VALORIZZAZIONE DEL RADICCHIO ROSSO IGP DI VERONA.

IL RADICCHIO CHE VIENE COLTIVATO NELLE VALLI VERONESI.



XXV CONCORSO RADICCHIO D'ARGENTO
27 OTTOBRE 2024

IL LEGAME TRA IL RADICCHIO DI VERONA IGP E IL TURISMO RURALE

Beneficiario e capofila del progetto

RAPPRESENTAZIONE STORICA DEL RADICCHIO IGP VERONA E DELLA CAMPAGNA VENETA



CONSORZIO TUTELA RADICCHIO DI VERONA I.G.P.

INTERVENTI



Cristiana Furiani

Presidente Consorzio Tutela Radicchio di Verona IGP
Presidente Geofur



Maurizio Drago

Giornalista enogastronomista
Drago Press | Ufficio Stampa, PR per il wine&food, luxury, lifestyle e tourism



Giancarlo Dell'Orco

Destination Manager
Membro comitato scientifico Slowerona



Moderatore del Convegno Federico Melotto



Iniziativa finanziata dal Complemento di Sviluppo Rurale per il Veneto 2023-2027

Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Radicchio di Verona I.G.P. Autorità di gestione regionale: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione

Domenica 27 ottobre 2024 ci sarà una visita culturale presso la fondazione del **Museo Fioroni** e poi si svolgerà l'importante convegno *"Passione e Tradizione di un Territorio in Cucina"* al **Centro Archeologico Ambientale di Legnago**, organizzato in collaborazione fra **Consorzio e Assessorato al Turismo del Comune di Legnago**.

Lo scopo del convegno é quello di **promuovere un turismo enogastronomico dedicato al Pellegrino**, per l'anno **giubilare 2025**, per l' accoglienza sulla **via Romea Germanica Imperiale**, con l'obiettivo di evidenziare le possibili opportunità derivanti dall'agroalimentare attraverso un turismo esperienziale e non solo di fede.



Di seguito, al **Castello di Bevilacqua**, si svolgeranno il Concorso e il Capitolo delle Confraternite, dedicato quest'anno a 4 giovani nuovi cuochi che si sono distinti per merito nel triennio 2022/2024.

Gara di cucina per il Concorso, con servizio ai tavoli. Il compito sarà quello di creare una nuova ricetta con radicchio di base per un piatto speciale **"Il piatto del Pellegrino"**; saranno 4 le portate in tavola: antipasto, primo, secondo e dolce.

Chef e aiutanti cuochi si metteranno all'opera per aggiudicarsi il premio. La giuria tecnica sarà composta da 4-5 giornalisti del settore enoturistico e da esperti operatori del gusto per un totale di 9 componenti, mentre nella giuria popolare faranno parte tutti i commensali ai tavoli.

Alle ore 13:00 si continua con degustazioni del concorso sempre al **Castello di Bevilacqua** (via Roma 50 Bevilacqua VR) Presentazione delle Confraternite presenti.

L'evento si concluderà alle ore 16:30 con i saluti e un arrivederci ai prossimi appuntamenti con i prossimi capitoli delle confraternite della **Federazione Italiana Confraternite Enogastronomiche FICE**.

24/10/2024 13:53:00 Giovanni Tavassi

natoconlavaligia