



# Festival Regionale delle scuole di Ristorazione



## PARTECIPA ANCHE TU ALLA COMPETIZIONE E DIVENTA GIURATO POPOLARE!

Ritira il BUONO DI DEGUSTAZIONE GRATUITA\* e la scheda per votare presso lo stand del festival nei seguenti giorni e orari:

### SABATO 20 MARZO

dalle 9.00 alle 12.00 per il pranzo  
dalle 15.00 alle 18.00 per la cena

### DOMENICA 21 MARZO

dalle 9.00 alle 12.00 per il pranzo



CON LA SCHEDA PER VOTARE POTRAI ESPRIMERE  
LA TUA PREFERENZA E CONTRIBUIRE A DECRETARE  
I VINCITORI DEL CONCORSO!

\* FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

Sede del Festival  
PIAZZA IV NOVEMBRE 36045 LONIGO (VI)



FONDAZIONE GIACOMO RUMOR  
**CPV** Centro Produttività  
Veneto  
Formazione & Innovazione

#### Segreteria Organizzativa

FONDAZIONE GIACOMO RUMOR  
CENTRO PRODUTTIVITÀ VENETO (CPV)  
Via E. Fermi, 134 – 36100 Vicenza  
Tel 0444/994700 – Fax 0444/994710  
[info@cpv.org](mailto:info@cpv.org)  
[www.cpv.org](http://www.cpv.org)

#### iniziativa a cura di

Assessorato Regionale  
alle Politiche dell'Istruzione e Formazione  
Direzione Regionale Formazione  
[www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it)



## Festival Regionale delle Scuole di Ristorazione

e dei Prodotti Agroalimentari Veneti  
nell'Ottica della Tutela del Consumatore

1<sup>a</sup> edizione

# Festival Regionale delle scuole di Ristorazione



Lonigo (VI)  
20-21 marzo



# Festival Regionale delle scuole di Ristorazione



Una nuova sfida regionale che punta sui giovani e sull'importanza del Made in Italy viene lanciata quest'anno per la prima volta all'interno della 524esima Fiera Campionaria di Lonigo (VI), una manifestazione consolidata e secolare, che raccoglie un pubblico sempre più numeroso proveniente da tutto il Veneto e non solo.

Parte quest'anno la **prima edizione del Festival delle Scuole di Ristorazione del Veneto**, una vera e propria competizione gastronomica finanziata dalla Regione Veneto e realizzata in collaborazione con la Fondazione Giacomo Rumor - Centro Produttività Veneto (CPV).

La formula del Festival è molto semplice ed è questa la chiave dell'immediato entusiasmo suscitato: ai blocchi di partenza vi sono da una parte gli Istituti Professionali Statali Alberghieri per i Servizi alla Ristorazione (IPSSAR) e i Centri di Formazione Professionale (CFP), gli chef ed i ristoratori del futuro, e dall'altra le aziende produttrici coinvolte.

Ognuna delle **12 Scuole di Ristorazione** (gli IPSSAR e i CFP partecipanti al concorso) potrà svolgere un'attività di studio e di ricerca del prodotto tradizionale veneto con cui si gemella, approfondendone le proprietà organolettiche, la storia e i metodi di produzione. Durante la competizione gli allievi di cucina e di sala propongono ogni volta piatti diversi scegliendo ed elaborando un prodotto tradizionale agroalimentare tra i 371 riconosciuti e codificati dalla Regione.

Ai ragazzi il compito di presentare delle portate uniche comprensive di un secondo e poi due piatti a scelta tra 1 primo, 1 dessert e 1 contorno cui dovranno abbinare uno o più vini, motivandone la scelta.

La competizione si svolge nelle due giornate di sabato 20 e domenica 21 marzo 2010 e la valutazione dei piatti è affidata ad una Giuria Qualificata e ad una Giuria Popolare. La prima composta in prevalenza da esperti di settore, la seconda dai visitatori della Fiera: entrambe avranno sistemi di valutazione diversi ma che concorreranno a decretare le prime 3 Scuole di Ristorazione classificate che si aggiudicano un premio in buoni acquisto di attrezzature scolastiche rispettivamente del valore di 1.500 euro, 1.200 euro e 800 euro.

## Un seducente circuito enogastronomico: dalla passione per la terra ai piaceri della buona tavola!

### LA GIURIA QUALIFICATA

Ass. Regionale alle  
Politiche dell'Istruzione  
e Formazione

*Presidente di Giuria*

Angelo De Pieri

*Presidente Consorzi  
Vino Veneto*

Astrid Donadini

*Consulente 5T per  
la formazione*

Daniele Gaudioso

*Gourmet*

Ario Gervasutti

*Direttore Il Giornale  
di Vicenza*

Santo Romano

*Direzione Regionale  
Formazione*

Federico Menetto

*Food & Beverage Mgr*

Giorgio Piazza

*Presidente Coldiretti*

Nicola Portinari

*Chef - Ristorante  
La Peca*

Stefano Trizzino

*Esperto alimentare*

Valentina Vianello

*Fiorettista-Federazione  
Italiana Scherma*

## PROGRAMMA

### SABATO 20 MARZO

#### mattina

ore 9.00

Inizio della gara

ore 12.00

Saluto di benvenuto

ore 12.15

Presentazione della Giuria Qualificata

ore 12.30

Presentazione e degustazione  
delle portate

ore 12.30

1° Turno degustazione GRATUITA

ore 13.30

2° Turno degustazione GRATUITA

#### pomeriggio

ore 15.30

Inizio della gara

ore 19.30

Presentazione e degustazione  
delle portate

ore 19.30

1° Turno degustazione GRATUITA

ore 20.30

2° Turno degustazione GRATUITA

### DOMENICA 21 MARZO

#### mattina

ore 9.00

Inizio della gara

ore 11.30

Presentazione dei Premi

ore 12.30

Presentazione e degustazione delle  
portate

ore 12.30

1° Turno degustazione GRATUITA

ore 13.30

2° Turno degustazione GRATUITA

#### pomeriggio

ore 15.30

**Premiazione**