Quattro chef per una sfida a colpi di forchette: succede sui Colli Berici

Quattro giovani ristoratori, una sfida a suon di forchette per diffondere la cultura del buon cibo anche tra i ragazzi. Il tema, piatti a base di prodotti locali – a cominciare **dal Tartufo dei Colli Berici e dall'Olio Extravergine Veneto Dop** - abbinati ai vini del territorio. **Ecco gli ingredienti dell'evento organizzato dalla Strada dei Vini dei Colli Berici la sera di venerdì 11 luglio a Nanto, in provincia di Vicenza**. Realizzata in collaborazione con la Pro Loco di Nanto e il circuito Ristoranti Che Passione, la manifestazione rientra nell'ambito del **tour Colli Berici: feel, taste… enjoy!** Nel corso della serata gli chef dei quattro locali si esibiranno in uno show cooking di circa 20 minuti prima di servire ai presenti un assaggio del piatto preparato. I vignaioli aderenti alla **Strada dei Colli Berici** presenteranno un vino in abbinamento per ciascuna portata. I ristoranti coinvolti sono Aqua Crua di Barbarano (per l'antipasto: spaghetto creativo al pomodoro ed extravergine e Polpetta di verze fermentate); 3 Quarti di Grancona (primo piatto: tortello con quaglia e lamponi, su frico di parmigiano e tartufo nero); Le Vescovane di Longare (secondo piatto: acquacotta di prosciutto crudo, baccalà dissalato e tartufo nero disidratato, con frittella alla birra) e Villa Michelangelo di Arcugnano (dessert: cannolo al pan brioche con ganasce al cioccolato all'extravergine e tartufo nero, su spuma di grappa Brunello). Dopo la degustazione il pubblico potrà votare la ricetta migliore. Prenotazioni al numero 348 5252866 oppure a giovanidelgusto@chepassione.eu.