

TORREGLIA (PD), ANTICA TRATTORIA BALLOTTA, ISTITUZIONE PREMIO DELLA CUCINA VENETA, PRONTA L'EDIZIONE ZERO



Category: [Enogastronomia](#)

Dopo oltre dieci anni di premi ai cuochi più rappresentativi delle provincie del Veneto, l'evento Vergani-Ballotta, che negli anni ha richiamato migliaia di gourmet e decine di brigate di cucine in Corte dell'**Antica Trattoria Ballotta** di Torreglia (Pd), cambia passo e diventa il **Premio della Cucina**



Veneta Antica Trattoria Ballotta. Ancora un grande e atteso evento gastronomico dove a salire sul palco dei premiati non saranno più i cuochi, che comunque animeranno le postazioni delle cucine allestite in Corte, impiattando le specialità corrispondenti ad ogni provincia, ma quattro illustri personaggi che con la loro professione hanno contribuito alla divulgazione e alla conoscenza del territorio, della cucina e dell'ospitalità del Veneto.

A ricevere il premio di questa Edizione Zero del Premio della Cucina Veneta Antica Trattoria Ballotta, assegnato da una giuria composta da membri dell'Accademia Italiana della Cucina, **Arrigo Cipriani**, titolare di Harry's Bar, **Stefano Edel**, giornalista e corrispondente di Rai G3 Veneto, **Renato Malaman**, giornalista ed autore di guide gastronomiche e **Davide Rampello**, direttore artistico e curatore di realizzazioni internazionali tra le quali il padiglione Zero dell'Expo 2015.

A loro, questa la convinzione dei giurati interpellati dalla famiglia Legnaro che conduce ormai da un ventennio questo storico luogo della cucina veneta situata nel cuore dei **Colli Euganei**, sarà dunque assegnato il Premio della Cucina Veneta Edizione Zero, quale riconoscimento per la preziosa opera

divulgativa a favore di un territorio unico e irripetibile. Il tutto nel corso della serata gastronomica del 27 giugno 2018 che non mancherà anche di soddisfare i palati dei gourmet e delle buone forchette come vuole lo storico svolgimento di questa serata ed in cui, da ogni postazione per ogni provincia, vengono cucinate e servite le pietanze più rappresentative e tipiche del Veneto. Preparazioni gastronomiche che il pubblico potrà votare per poter eleggere il piatto più gradito e con esso, la provincia di provenienza. Al piatto vincitore, l'onore di entrare per un mese nel menù di Casa Ballotta.



Nel dettaglio, per Venezia si potrà votare il baccalà mantecato alla Dogale oppure il fritto di pesce; per Rovigo, l'impepata di cozze Scardovari od anche il pasticcio di pesce; per Verona il gnocco al ragù di crudo di Val Liona oppure la pearà col lessò estivo; per Vicenza il risotto al Durello e tartufo Berico|Euganeo od anche il baccalà alla vicentina. Ed ancora, per Belluno, la pasta e fagioli di Lamon oppure l'agnello Alpago ai porcini; per Treviso, il raviolo alla Casatella in fonduta di Ubrico od anche il Pan&Porchetta. Infine per Padova, a seguito della crescente diffusione e passione per le pizze gourmet, le pizze OM con l'Antoniana e le sue birre artigianali. Questi i piatti inseriti nel menù del 27 giugno che si completa con l'aperitivo di Benvenuto di Casa Ballotta ed i formaggi e salumi selezione Selecta ed il Gran Buffet finale con Dolci&Frutta alla moda di Ballotta e Pasticceria Dalla Bona. Non ultime le selezioni enologiche abbinate ai piatti in degustazione ad affiancare le postazioni di ogni provincia. Dal Lessini Durello di Gianni Tessari ai rossi e bianchi di Terra Felice, i vivaci del Pigozzo di Giorgio Salvan, la selezione Vignalata, i vini Zenato, le bollicine Astoria e di Belon du Belon. Caffè e ammazza caffè chiudono la carta assieme alle acque minerali. Costo della serata euro 55 all inclusive. Partner e patrocinatori della serata il comune di Torreglia, l'Accademia Italiana della Cucina Delegazione Euganea, Unox, grandi cucine.

www.ballotta.it

www.vinoecibo.it

www.veneziaeventi.it

(Piergiorgio Felletti)