

**ALESSANDRO BORGHESE A FIERACAVALLI: UN VIAGGIO CULINARIO
PER PREMIARE LE TIPICITÀ REGIONALI E VERONESI**

Due i premi consegnati dallo chef Borghese: a Terre di Maremma, il miglior street food in Fiera, e all’Osteria Caffè Montebaldo, per il miglior piatto - realizzato dai ristoratori del centro storico veronese - dedicato alla manifestazione equestre.

Verona, 6 novembre 2022 – Nell’ultima giornata di **Fieracavalli** si è concluso l’appuntamento speciale dell’anno: la prima edizione del concorso **Sapori di Razza**. Protagonista del contest è il meglio della cucina regionale italiana influenzata dalla **cultura equestre e agricola** dei nostri **territori** e premiata dal rinomato chef e amatissimo showman **Alessandro Borghese**.

*«Un contest ben organizzato – dichiara lo chef **Borghese** - mi è piaciuto che si sia puntato sulla territorialità e sulle tradizioni gastronomiche che Verona e le altre regioni italiane offrono. È stato bello vedere anche la partecipazione da parte del pubblico, gli stand dell’area food in questi giorni sono stati pieni di gente alla ricerca dello street food perfetto. Fieracavalli è una manifestazione fantastica che ho conosciuto grazie alla mia famiglia, adesso siamo tutti dei veri appassionati del mondo equestre!».*

Due i premi consegnati: al **miglior street food in Fiera** e al **miglior piatto** che i ristoranti del centro storico veronese hanno **dedicato alla manifestazione equestre**. A statuire i vincitori, premiati oggi dal **Presidente di Veronafiere Federico Bricolo** e dallo **chef Borghese**, è stata una **giuria di esperti** - composta da **Francesco Fiorentino** Public Relations di Veronafiere, il giornalista **Luca Fraioli** e il vicedirettore **Francesco Bei** de La Repubblica, l’influencer e amazzone **Paola Caruso** e lo chef veronese **Francesco Rigo** dell’**Osteria Del Fil de Fero** - insieme all’aiuto del pubblico. La giuria, infatti, ha raggiunto tutti i ristoranti in sfida per assaggiare i piatti, approfittandone per fare un **tour** del meraviglioso **centro storico di Verona** sul van targato **Volkswagen**, per poi provare in **Fiera le proposte dei finalisti su ruote** esprimendo le proprie preferenze. Ma, il verdetto finale è stato decretato dal pubblico che ha potuto votare il migliore delle due categorie sul sito fieracavalli.it.

Si chiama **SAPORI DI RAZZA STREET FOOD 2022** il premio che ha acclamato **Terre di Maremma** come **miglior ristorante su due ruote presente in Fiera** grazie a piatanze “capaci di racchiudere tutto il sapore della Maremma laziale”. Quattro generazioni di lavoro e passione che, nell’agriturismo a Rimininello, producono carne e salumi secondo le **antiche tradizioni maremmane** per portare in tavola **sapori genuini** ed indimenticabili. Da animali allevati in modo etico, liberi di pascolare nell’ampio spazio a disposizione, l’azienda propone ragù di carne bianco, costate e hamburger di prelibata carne Maremmana. Ma anche prodotti di punta come pappardelle al cinghiale, suino brado di Maremma e galletto, senza dimenticare i tradizionali fagioli all’uccelletto, per soddisfare tutti i palati.

SAPORI DI RAZZA CITTA’ DI VERONA 2022 è, invece, il riconoscimento vinto dall’**Osteria Caffè Monte Baldo**. Un premio fortemente voluto da **Veronafiere** che ha visto il coinvolgimento dei **Ristoranti Tipici riconosciuti dal Comune di Verona** chiamati a realizzare un **piatto dedicato a Fieracavalli**, secondo delle precise linee guida condivise, con l’obiettivo di **valorizzare il legame tra la città e la sua manifestazione fieristica** più antica e più popolare. *“In viaggio con i sapori”* è il piatto proposto dallo chef **Manuel Orlandi** e dal titolare dell’**Osteria Caffè Monte Baldo Simone Visentini**: dei tortelli di pasta fresca fatta in casa all’Amarone della Valpolicella e ripieni di cinghiale. I tortelli sono accompagnati da crema di zucca, fonduta di formaggio Cimbro affinato nelle foglie di castagno, marroni della Lessinia, fava tonka del Brasile e coulis di ribes esaltati dal fondo di sedano di Verona e zucca.

L’idea alla base del piatto è stata quella di unire, in un figurato abbraccio gastronomico, i prodotti locali veronesi alla Fava Tonka del Brasile per rappresentare il tema del viaggio e dell’internazionalità ritrovata di Fieracavalli in uno scenario post COVID. Si tratta di un piatto **artigianale e sostenibile**, frutto del lavoro di una **pastaia qualificata** e basato sulla presenza di molti **ingredienti a km 0**.