



il Resto del Carlino

31 Marzo 2010



LORETO, CONCORSO INTERNAZIONALE DI CUCINA NEL NOME DI ROSSINI

CON IL **"FILETTO** alla Rossini Evolution" abbinato al rosso Cardinal Bonaccorso di Santa Cassella, l'istituto Culinario de Mexico con sede a Puebla ha vinto la I edizione del Premio Internazionale Enogastronomico "Gioachino Rossini Gourmet", organizzato a Loreto dall'I.I.S. Einstein-Nebbia, unitamente all'Università degli Studi di Macerata (patrocinio del Comune di Loreto, Provincia di Ancona, Regione Marche, Banca Popolare di Ancona). Al secondo posto si è classificato il Turisticko-ugostiteljska Skola di Spalato con il piatto "Ritmo dell'assaggio" abbinato al Rosso Conero di Moroder; al 3° posto l'ICUM di Monterrey con il piatto "Vinci sgrassi deconstruction", abbinato al Rosso Piceno dei Conti degli Azzoni. Dodici gli istituti ammessi al concorso, provenienti -oltre che dall'Italia (Venezia, Torino e Margherita di Savoia)- da Francia (Parigi e Guyancourt), Croazia (Zagabria e Spalato), Turchia (Izmir), Messico (Puebla e Monterrey) e Repubblica Ceca (Znojmo).