

DARFO. Gara gastronomica abbinata alla rassegna florovivaistica

Fiori e cucina in coppia regalano prelibatezze

«Un fiore nel piatto», la gara gastronomica abbinata alla rassegna florovivaistica «Darfo Boario Terme in Fiore» promossa dall'Amministrazione comunale e coordinata da Loretta Tabarini, è arrivata al traguardo. La scuola alberghiera Olivelli-Putelli ha ospitato le premiazioni nel corso della cena di gala alla quale sono intervenuti tutti i giurati - capitanati dal gastronomo e conduttore televisivo Edoardo Raspelli - ed i rappresentanti degli enti che hanno patrocinato la ras-



Organizzatori e giuria della gara gastronomica di Darfo

segna: 14 i ristoranti iscritti al concorso, quattro i vincitori - La Curt di Artogne, Al Campanile e Sloppy Joe di Darfo Boario Terme, l'Hostaria La Corte di Bacco di Edolo - che hanno realizzato il «menu ideale» fatto di antipasto belle époque, ravioli di pasta alla violetta, filetto al sedano selvatico e cheese cake al fatuli e tarassaco. Al termine della cena - servita impeccabilmente dagli allievi della scuola alberghiera - il vice sindaco Attilio Cristini ha sottolineato lo studio scientifico messo a punto in più di 25 anni da botanici bresciani e bergamaschi, secondo il quale il territorio di Valcamonica e Val di Scalve racchiude nel suo habitat la più alta concentrazione di biodiversità vegetale d'Europa. ● C.REB.