



Ai ristoratori aderenti al 1° Concorso “Un Piatto al Miele”

Il sindaco del Comune di Castel San Pietro Terme
Il presidente dell'Osservatorio Nazionale Miele
Il delegato dell'Accademia italiana della Cucina

Desiderano ringraziarvi per l'impegno che avete profuso adoprando nella creazione di nuove ricette con l'ingrediente miele.

Il concorso, grazie al vostro contributo ha avuto un successo superiore a qualsiasi aspettativa, trattandosi della prima edizione partita in ritardo per le incertezze che la situazione Covid 19 aveva determinato.

Il primo risultato raggiunto riguarda la notorietà dei ristoranti che hanno aderito e, conseguentemente la ulteriore caratterizzazione di Castel San Pietro Terme come capitale italiana del miele.

La risonanza del concorso sui media e la presenza in città di diverse migliaia di operatori ed autorità nel terzo fine settimana di settembre ha creato un consenso di livello nazionale all'iniziativa. Un successo che ci induce a perfezionare l'idea e la organizzazione del concorso prevedendo fin d'ora una prossima edizione per il 2021 e la possibilità di propagarlo in altre realtà sotto la guida di Castel San Pietro Terme.

Alleghiamo la classifica dei vincitori:

1° Classificato “Ristorante Ippocampus – Castel San Pietro

con il piatto del patron Adriano Rizzelli: Triangoli ripieni di ricotta pere e miele di eucalipto tartufato in infusione diretta su crema di gorgonzola al miele d'arancio, lamelle di tartufo.

2° Classificato “Sosta del Gallo” – Castel San Pietro

Con il piatto dello chef patron Davide Battizocco: Girello di vitello marinato al miele di sulla con composta di pere agrodolci miele di tiglio, crumble alle noci tostate, fondo bruno di vitello, caviale di miele di girasole e cips di patate viola.

3° Classificato “Osteria di Medicina” – Medicina

Con il piatto dello chef patron Alessio Battaglioli: Tortelloni Verdi alla bieta, ripieni con lumache fresche di Medicina, ricotta vaccina di vacca Rossa e miele di tarassaco, burro vacca Reggiana centrifugato al Miele millefiori di Bertinoro e fiori arsi di Bertinoro.

Menzione speciale “Ristorante Gastarea” – Castel San Pietro

con il piatto dello chef Dmitry Galuzin: Gnocchi di ricotta in consommé di verdure, prosciutto crudo, melata d'abete ed erbe aromatiche e cialde al miele di castagno.

Con la presente inoltre vi proponiamo gentilmente di inviarci le ricette dei piatti che avete presentato, sempre che non si pongano problemi di riservatezza ed esclusività. Avere le ricette ci consentirebbe di realizzare una pubblicazione finalizzata a valorizzare l'iniziativa e i ristoranti che aderiscono.

Per ora si tratterebbe di una piccola pubblicazione ma in futuro potrebbe diventare una vera e propria guida a dimensione nazionale di ristoranti che realizzano piatti al miele.

(le ricette vanno inviate al seguente indirizzo: osservatorio@informamiele.it)

Grazie ancora a tutti per la disponibilità e la comprensione, è evidente che vanno introdotti cambiamenti importanti, a partire dalla premiazione, al fine di valorizzare e diffondere l'iniziativa.

A tal proposito, oltre la utilizzazione dei social (FB e INSTAGRAM) abbiamo intenzione di realizzare un piccolo servizio sulla stampa locale e, successivamente di premiare il miglior commento e foto inviato dai clienti all'Osservatorio.

La organizzare del 2° Concorso "Un piatto al miele" 2021 inizierà con un piccolo seminario dedicato ai ristoratori/chef (da realizzare alla fine del prossimo inverno) sul tema "Capire le potenzialità dell'ingrediente miele" al fine di fornire la formazione utile ad elevare tecnicamente i piatti nel prossimo concorso.

Vi chiediamo intanto di inviarci tutti i suggerimenti utile a migliorare l'iniziativa.
Cordiali saluti

Fausto Tinti
Sindaco di Castel San Pietro Terme

Alberto Contessi
Presidente Osservatorio Nazionale Miele

Andrea Stanzani
Delegato Accademia Italiana della Cucina