

14°

Concorso Renga d'oro 2008

Trofeo Renga d'oro: **Ristorante “Sacco & Vanzetti”**

Vini : Cadonay Barricato e Tocay della Cantina Borgo Stainbech.

Motivazione : E' il risultato della somma dei piatti con i vini abbinati: la proposta di un bacalà tradizionale e una renga dal sapore salino suadente.

I° Classificato Bacalà: **Ristorante “Annia”**

Vino : Refosco dal peduncolo rosso della Cantina La Braghina

Motivazione: Un piatto gustoso dai sapori antichi amalgamato con ingredienti della tradizione concordiese come il latte e la cipolla, ravvivato da un pesto di prezzemolo che ne ha dato la firma di un grande autore.

I° Classificato Renga: **Ristorante “Sacco & Vanzetti”**

Vino : Cadonay Barricato della Cantina Borgo Stainbech.

Motivazione: Dal sapore suadente, ancorata alla tradizionale salinità, ravvivata e mitigata da un tortino di patate caldo al rosmarino che ha donato un'attenzione sapiente ed innovativa ad un piatto povero, il tutto ha dato un delizioso equilibrio.

Miglior abbinamento Vini : **Ristorante “Al Confin”**

Vini: Cardonay frizzante della Cantina Bellotto Tarsillo e Cabernet franc della Cantina Bervini

Motivazioni: Un sapiente abbinamento dei vini del nostro territorio ai piatti della tradizione.

Il Presidente
Egidio Bergamo

Il segretario
Giovanni Cesca