



Comunicato Stampa - Febbraio 2018 - Montecchio Prealpine (Vi)

LA CUCINA DI RENATO RIZZARDI FA GOL ALLO STADIO DI FIRENZE

*Per l'evento a cura di JRE Italia **domenica 25 febbraio**, allo stadio Artemio Franchi in occasione della partita **Firenze Chievo**, lo chef ha portato il suo “**Orzo mantecato alla zucca con intingolo di tastasal all’Amarone, radicchio di Treviso e sfoglie di Asiago mezzano**”.*

*Piatto riuscitissimo per gusto pieno e succulento, in linea con lo stile dello chef, dai colori **Viola e giallo** in onore delle squadre.*

*Entusiasmo e grande apprezzamento anche da parte di tifosi vip tra cui **Carlo Conti, Giancarlo Antognoni, Leonardo Pieraccioni, Marco Masini***

Coniugare la grande cucina con lo sport nazionale, il calcio, si può, e lo dimostra una magnifica iniziativa: [Chef Jeunes Restaurateurs per le aree Ospitalità di Acf Fiorentina](#). 19 tra i migliori Chef JRE italiani si stanno cimentando da inizio campionato, a Firenze, con la creazione di un piatto tradizionale della regione della squadra ospite, che viene poi servito in tutte le aree hospitality dello **Stadio Artemio Franchi**.

Un nuovo modo, questo, di vivere lo stadio attraverso la qualità del cibo come elemento di socializzazione, accoglienza e rispetto dell’avversario.

Domenica 25 febbraio 2018 per l'incontro “**Firenze - Chievo**” la partita con l'alta cucina è stata giocata da **Renato Rizzardi** della [Locanda di Piero](#) di Montecchio Prealpino (Vi) che ha realizzato per **1.300 persone** il suo “**Orzo mantecato alla zucca con intingolo di tastasal all’Amarone, radicchio di Treviso e sfoglie di Asiago mezzano**”. Una degna rappresentazione della **terra Veneta** perché ha utilizzato eccellenze enogastronomiche di tre province venete: il **radicchio di Treviso**, il **formaggio Asiago di Vicenza**, il **tastasal** e l’**Amarone di Verona**”.

*“Ho scelto l’orzo per assicurare una perfetta cottura dal primo all’ultimo piatto - racconta Rizzardi - e ingredienti pieni e succulenti che riconducono al mio stile in cucina. Inoltre ho voluto omaggiare entrambe le squadre con un piatto cromaticamente rappresentativo dei colori delle squadre: **viola** per la **Fiorentina** e **giallo** per il **Chievo**”.*

Durante la partita Renato Rizzardi ha vissuto momenti memorabili presso le postazioni **Sky Box**, salottini privati con vista diretta sul campo da gioco, dove ha potuto incontrare vip e tifosi fiorentini tra cui **Carlo Conti, Giancarlo Antognoni, Leonardo Pieraccioni, Marco Masini**, che si sono fortemente complimentati con lo chef. “*Un piatto che ha portato bene alla Fiorentina, vista la vittoria in casa - conclude Rizzardi - ma il gol del gusto l’ha incassato il nostro territorio!*”.

[Clicca qui per vedere la Gallery](#)

Ringraziamo fin d’ora per voler segnalare l’avvenuta pubblicazione all’indirizzo gmarruccelli@gmail.com

LA LOCANDA DI PIERO - Ufficio Stampa

Renato Rizzardi + 39 333 7246644

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

gmarruccelli@gmail.com