

Testata: L'Informazione, Il Domani
Data: 20 maggio 2009
Titolo: Quattro chef per il vino delle Dame

Il Premio Custoza è andato ai Leoni, Marco Fadiga, Mario Ferrara, Max Poggi

Quattro chef per il vino delle Dame

Il "Vino delle Dame" ha i suoi quattro cavalieri. Si è conclusa a Palazzo Gnudi la serata del Premio Custoza. Dopo aver scoperto le 16 cantine del Consorzio di Tutela del Vino di Custoza, è toccato agli chef bolognesi celebrare il connubio tra la terra felsinea e i Vini di Custoza. A Marcello e Gianluca Leoni (Il Sole) è andato il Premio Custoza Arte per la zuppa di piselli profumata alla menta con gelato di squacquerone all'anice stellato degustata con Spumante Cuvée Radetzky. Grazie a tortelli ripieni di friggione, con po-

modorini datterini conditi con sale, zucchero, timo, aglio e peperoncino, degustati con Bianco Superiore Monte del Frà, Mario Ferrara (Scacco Matto) ha vinto il Premio Custoza Tradizione. Max Poggi (Al Cambio) ha conquistato il Premio Custoza Innovazione rielaborando i più classici tortellini ripieni di carciofi in brodo di scampi freschi con Bianco di Custoza di Sommacampagna. Il Premio Custoza Emozione a Marco Fadiga (Fadiga Bistrot) per il dessert di fragole con gelato di panna con il Passito di Villa Medici.



Gli chef premiati, da sinistra: Ferrara, Poggi, Leoni, Fadiga