

INVITO

XXIV^A EDIZIONE RADICCHIO D'ARGENTO 2024

Alla cortese attenzione dei Nobili Presidenti delle Confraternite Associate F.I.C.E

Gentilissima/o, PRESIDENTE e Confratelli, saremo onorati di avervi con noi Il 27 Ottobre 2024 ALLE ORE 9:30 per l'evento Concorso Gastronomico Radicchio d'Argento, per questa edizione il programma si svolgerà in due tempi nella giornata di Domenica, l'evento vuole valorizzare il tipico Radicchio Rosso IGP di Verona (quello delle nostre valli.). La prima parte della mattinata prevede una visita culturale presso la fondazione Museo Fioroni e a seguire un convegno al Centro Ambientale Archeologico di Legnago, in collaborazione con l'assessorato al turismo del Comune di Legnago. Il tema sarà "PASSIONE E TRADIZIONE DI UN TERRITORIO IN CUCINA" per un turismo enogastroturistico dedicato al pellegrino per l'anno giubilare 2025, un'opportunità di accoglienza sulla Via Romea Germanica Imperiale che attraverserà il nostro territorio in questo periodo storico. Il nostro obiettivo sarà quello di evidenziare le possibili opportunità che l'agroalimentare potrà dare al turismo esperienziale e non solo di Fede. Dopo il convegno ci trasferiremo al Castello di Bevilacqua per il tradizionale concorso e XXIV° Capitolo della Confraternita, quest'anno dedicato a 4 giovani nuovi cuochi che si sono distinti per merito nel 2022-23-24 selezionati in conformità al nostro tradizionale regolamento di partecipazione.

Ecco la linea del programma: ORE 9:30 visita guidata alla Fondazione Museo Fioroni, ORE 10:30 trasferimento a piedi al centro Ambientale Archeologico sala convegni, ORE 10:40 inizio lavori convegno a tema, ORE 12:30 trasferimento al castello di Bevilacqua per inizio concorso e degustazioni dove inizierà la gara di cucina con il servizio ai tavoli, il compito in cucina sarà di creare una nuova ricetta con radicchio di base per un piatto speciale " *IL PIATTO DEL PELLEGRINO*" le portate in tavola saranno 4 da l'antipasto, un primo, un secondo e un dolce, ogni Chef avrà un aiutante cuoco esperto a sua scelta. La giuria tecnica sarà composta da 4 -5 giornalisti del settore enoturistico e da esperti operatori del gusto (ASS.NE CUOCHI SCALIGERI) per un totale di 9 componenti, mentre nella giuria popolare faranno parte tutti i commensali ai tavoli. Ringraziamo per la Vostra attenzione fiduciosi della numerosa presenza, Attendiamo un Vostro cortese riscontro, cordiali saluti dalla Confraternita del Radicchio IGP Verona, il consorzio per la Tutela e la valorizzazione del radicchio IGP Verona, dal Consorzio delle Pro Loco Basso Veronese

Referente progetto Enrica Claudia De Fanti

cell. Enrica 3332510947- Gianpietro 3394805659 Pierfilippo 3483613848

enricaclaudidefanti@gmail.com info@prolococarpanea.it

www.prolococarpanea.it

Segreteria Pro Loco Carpanea-
delegata del progetto

De Fanti Enrica Claudia



RADICCHIO
D'ARGENTO
2024

PROGRAMMA DEL 27 OTTOBRE 2024

ORE 9:25 – accoglienza al parcheggio del Parco Comunale
in Viale dei Tigli 54 accolti dai nostri volontari e collaboratori



FONDAZIONE FIORONI



Museo Fioroni



ORE 9:30 visita guidata al Museo Fondazione Fioroni



Via Giacomo Matteotti, 39, Legnago

(in esposizione cultura, storia ed arte dell'1800)



Centro ambientale archeologico



Rete museale riconosciuta dal
Ministero della Cultura

ORE 10:30 raggiungeremo a piedi con paludamenti il Centro Ambientale Archeologico
(manufatto Asburgico ora Museo Archeologico via E. Fermi 10)



ORE 10:45 inizio lavori convegno sul turismo enogastronomico



CASTELLO BEVILACQUA

★★★★

ORE 13:00 Degustazioni del concorso al Castello di Bevilacqua



(via Roma 50 Bevilacqua VR)

presentazione delle Confraternite

ORE 16:30 saluti e un arrivederci ai prossimi appuntamenti con i prossimi capitoli delle
confraternite della Federazione italiana Confraternite Enogastronomiche FICE



CONFRATERNITA DEL RADICCHIO IGP DI VERONA
in collaborazione con
ASSOCIAZIONE PRO LOCO CARPANEA APS CASALEONE



COMUNE DI LEGNAGO



COMUNE DI CASALEONE

PROGRAMMA DEL 27 OTTOBRE 2024

Benvenuti nella Pianura dei Dogi

ore 9:25 Appuntamento al parcheggio _____ Pa Comunale di Legnago via dei tigli 54

ALTRE INFORMAZIONI

Nella giuria tecnica saranno presenti personalità del giornalismo di riviste e TV

specializzate nel settore enogastronomico

tutti i presenti voteranno il vincitore come giuria popolare
a fine pranzo il CONSORZIO PER LA TUTELA E LA PROMOZIONE
DEL RADICCHIO IGP VERONA

consegnerà un gradito omaggio a tutte le confraternite presenti

Prenotazioni e versamento quota di partecipazione SOLO PER LE CONFRATERNITE DI EURO 40,00 la
differenza sarà coperta dal contributo del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio

Rosso di Verona) da versare a Pro Loco Carpanea Casaleone (quota reale euro 55,00)

IBAN IT9300880759340000000862790 BBC-BBCIEREA filiale di Casaleone

la prenotazione è obbligatoria

info@prolococarpaneait.it, enricaclaudidefanti@gmail.com



Fondazione Fioroni



CASTELLO BEVILACQUA

★★★★



VERONESI
NEL MONDO



CONSORZIO
TUTELA
RADICCHIO
DI VERONA I.G.P.

GEOFUR

SloWerona

euuefrancesca

Vini e vigneto Bio

Legnago (VR)
WWW.ANNAFRANCESCA.IT
347.8139996



Le Carezze
cantina biologica

DMO Verona / Official destination website

DESTINATION VERONA & GARDA FOUNDATION – NELLA PIANURA DEI DOGI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA

Con il contributo della Camera di Commercio di Verona

RADICCHIO
D'ARGENTO
2024

CONTATTI UTILI PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Enrica Claudia 3332510947

Presidente Pierfilippo 0442-331980- 3483613848

Gianpietro 3394805659

PRENOTAZIONI - Pro Loco Carpanea CASALEONE (Capitolo XXIV° Radicchio d'Argento)
IBAN IT9300880759340000000862790 BBC-BBCIEREA filiale di Casaleone
la prenotazione è obbligatoria La quota partecipazione di € 40 \ comprende accoglienza
Caffè, guida al Museo Fioroni e guida Centro Ambientale Archeologico, pranzo al Castello di
Bevilacqua

VI ASPETTIMO CON GIOIA

ORE 9:25 – accoglienza al parcheggio del Parco Comunale in
Viale dei Tigli 54, accolti dai nostri volontari e collaboratori
vi accompagneranno al Museo Fondazione Fioroni
Via Giacomo Matteotti, 39, Legnago

ORE 10:45 - CONVEGNO "PASSIONE E TRADIZIONE DI UN TERRITORIO IN CUCINA"
PRESSO

CENTRO AMBIENTALE ARCHEOLOGICO VIA E. FERMI 10, 37045 LEGNAGO VR

Ore 13:00 CONCORSO ENOGASTRONOMICO RADICCHIO D'ARGENTO
E DEGUSTAZIONI PRANZO CON CONFRATERNITE FICE
PRESSO

CASTELLO DI BEVILACQUA VIA ROMA 50 BEVILACQUA VR

Show Cooking con Master Chef ANDREA DE POLI Presidente Cuochi Veneti

