



> 4 giugno 2025 alle ore 0:00

Cavaion

Il sindaco di Affi e Burato sul podio col risotto tricolore

• Sega è stato scelto dalla giuria popolare mentre quella tecnica ha proclamato vincitori Simeoni e Gamberoni

CAVAION Cresce di anno in anno, sia per la qualità delle proposte culinarie che per il successo di pubblico, il concorso «Chicco d'oro Città di Cavaion», arrivato alla nona edizione. Centosettanta commensali, chiamati a esprimere il voto popolare, e nove giurati, pronti a dire la loro a livello tecnico, sono stati accompagnati in un percorso di degustazione nella tensostruttura allestita al teatro Torcolo, per valutare sei risotti in gara accompagnati dai vini delle cantine Vini Casetto, Marchesini Family Winery e Le Ginestre di Marco Ruffato.

La giuria popolare ha decretato vincitori Marco Se-

ga, sindaco di Affi e cuoco per passione non nuovo a questa gara - già vincitore due anni fa - e il compagno d'avventura Massimo Burato: i due hanno conquistato i palati con il risotto tricolore con asparagi bianchi di Cavaion, asparagi verdi e speck. Non da meno Gianluigi Simeoni e Christian Gamberoni, arrivati da Burate di San Pietro in Cariano, che già in passato avevano sfidato l'agguerrito duo di Affi: grazie al loro risotto con baccalà mantecato e bucce di limone, si sono aggiudicati il primo premio della giuria tecnica composta da amministratori, ristoratori, produttori di riso e

dallo chef e consulente culinario Andrea Mantovaneli, coach Team Italia, vicecampione 2025 al concorso «International Catering Cup 2025». Il «Chicco d'oro Città di Cavaion» ha la regia della Pro loca ques «San Michele» di Cavaion e l'organizzazione generale dell'evento è a cura di Emanuele Ferrari e Barbara Valentini, insieme a un ben rodato team di volontari e in collaborazione con Consorzio Vini Bardolino, Strada del Vino Bardolino Doc, Consorzio Olio Garda Dop e istituto alberghiero Carnacina di Bardolino. **C.M.**



Primi Sega e Burato tra le sindache di Rivoli e Cavaion