



Quinta Edizione del Palio dell’Agnolotto, 30 aprile 2023, Corte dell’Olmo di Golferenzo (PV)

Pavia, 21 marzo 2023 - La gara di beneficenza arriva alla sua quinta edizione, una sfida di gusto aperta a tutti i ristoratori dell’Oltrepò Pavese per sostenere Chicco per Emdibir.

In Oltrepò Pavese fervono i lavori per la quinta edizione del Palio dell’Agnolotto, programmata per domenica **30 aprile 2023**, dalle **ore 17**, presso **Corte dell’Olmo di Golferenzo (PV)**. La manifestazione primaverile, ormai appuntamento atteso, è da sempre supportata da IDEA Food & Beverage, società di consulenza strategica con sede a Milano, Firenze e Padova,

La sfida di beneficenza sostiene l’associazione "Chicco per Emdibir", diretta da agronomi dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza ed impegnata da diversi anni nello sviluppo rurale ed educativo a Emdibir, nel cuore dell’Etiopia.

Protagonista della gara è la pasta ripiena di carne, tipica della tradizione dell’Oltrepò Pavese: l’agnolotto. Gli chef Silvano Vanzulli e Danilo Nembrini, da sempre colonne dell’organizzazione, quest’anno si dedicheranno al coordinamento della cucina. Rinnovata e sempre eccellente la giuria tecnica: presieduta da Luigi Gandola – chef del lago di Como - accoglierà Silvano Prada da Four Season Milan, Luca Angori da Genova, mentre il territorio sarà rappresentato da Rosanna e Bruno Colombi, Roberto Scovenna, Stefano Calvi.

Madrina della serata sarà Susanna Messaggio, affiancata da Davide Calvi e Andrea Defilippi del “G74” di Oliva Gessi. Verranno premiati i tre migliori agnolotti e sarà assegnato il premio speciale per il migliore impiattamento, in onore di Alemayeu, l’agronomo responsabile degli orti in Etiopia scomparso nel 2018.

I partecipanti di questa edizione 2022 sono:

Il campione in carica Ristorante "Novanta Restaurant" di Bressana Bottarone, Ristorante “Corte del Lupo di Golferenzo”, Ristorante “Osteria del Giuse di Stradella”, Ristorante “Il Vino dei Frati” di Santa Maria della Versa, Ristorante “All’Avamposto sul Grande Fiume” di Portalbera, Ristorante “Domus Paradisi di Cigognola”, Ristorante “Osteria Sorriso” di Montù Beccaria, Agriturismo “La Casa dei Nonni” di Zenevredo, Ristorante “Hostaria del Casale by CàNova” di Santa Maria della Versa, Ristorante “Colombi” di Santa Maria della Versa, Ristorante “Sasseo” di Santa Maria della Versa.





Oltre alle cantine sponsor:

Montini di Santa Giuletta, Monterucco di Cigognola, Davide Calvi di Castana, Fradè di Borgo Priolo, Isimbarda di Santa Giuletta, Ca del Gè di Montalto, Cordero San Giorgio di Santa Giuletta, Faravelli Gabriele di Montacalvo Versiggia, Rebolini di Borgoratto Mormorolo, Maggi Francesco di Canneto, Gravanago di Fortunago, Quaquerini Francesco di Canneto Pavese, Cà däl Prèvi di Borgo Priolo e i produttori di Mornico Losana La Sfogliata, Il Monticello, Il Masio, De Filippi, Piccinini Wine, Ca'di Frara, Maurizio Torti, Cascina Gnocco.

Il pomeriggio inizierà con un aperitivo a base di salame di Varzi, offerto dal laboratorio artigianale delle sorelle Buscone di Bosmenso (Varzi - PV) e pane artigianale di **Casa Monache** di Torricella Verzate. A supporto dell'evento ci saranno gli studenti della scuola alberghiera **Santachiara** di Stradella coordinati dai loro docenti ed i sommelier del Palio. Le Pasticcerie **Riccardi** di Bressana Bottarone, **Indipendenza** e **Rovati** di Broni, **Vittoria** di Torricella Verzate e **Civardi** di Stradella prepareranno un dessert per concludere la serata. Tutti i bambini saranno accolti dai Clown "**Naso a naso**" di Rivanazzano Terme.

Sono sponsor della serata anche **IDEA Food & Beverage**, il **Club del Buttafuoco Storico**, le aziende **Corte Pavese** di Stradella, **Il Primo Fiore** di Broni, **Pangea Comunicazioni** di Santa Maria della Versa e **Deco-Graph** di Casteggio.

L'evento inizierà **alle 17.00 di domenica 30 aprile 2023**, i posti disponibili sono 250 ed è necessaria la prenotazione, effettuabile per mail all'indirizzo pubblico@paliodelagnolotto.it o telefonicamente al numero +39 335 7667530. Sarà possibile inviare in anticipo la donazione tramite bonifico bancario (Iban IT34Z0623055680000043860102) oppure con PayPal e carta di credito, le prenotazioni sono possibili fino a venerdì 28 aprile.

Maggiori informazioni sul sito <http://paliodelagnolotto.it/>

IDEA Food & Beverage è uno studio di consulenza strategica, marketing e comunicazione con sede a Milano, Firenze e Padova che opera da dieci anni esclusivamente in progetti di eccellenza. Negli anni si è specializzato nella creazione e applicazione di strategie di crescita, realizzate ad hoc, che hanno portato notevoli risultati in termini di marginalità e fatturato ai clienti dello studio. Il metodo scientifico su cui si basa il modello di lavoro garantisce un approccio preciso, proattivo e orientato al risultato.

