

1° Concorso Panino Caseus Veneti - È VICENTINO IL MIGLIOR PANINO DEL VENETO!

written by Marco Salvaterra | 27 settembre 2021

Sul gradino più alto del podio una creazione firmata da Nicola Rizzetto del locale "Dai Tosi" di Thiene (VI), celebrazione dell'Asiago DOP e del suo Altopiano.



Il vicentino **Nicola Rizzetto** di **Thiene (VI)**, portabandiera del locale **“Dai Tosi”**, ha sbaragliato l’agguerrita concorrenza del **1° Concorso Panino Caseus Veneti**.

La sua creazione **“Seven Shires”**, dichiarato omaggio all’**Altopiano di Asiago** e al suo celebre formaggio **DOP**, ha convinto sia la Giuria Popolare che l’autorevole Giuria di Presidenza, composta da **Terenzio Borga**, presidente Aprodav, **Alcide Candiotto**, presidente Assocuochi Treviso, e **Giuseppe Calabrese**, in arte **Peppone**,

volto noto della trasmissione **Linea Verde di Rai 1**.

Al 2° e 3° posto, rispettivamente, a **Nicolò Bacci del Bistro 55 di Mestre (VE)** con “Roll 1996” e **Alberto Dalla Libera di Mestrino (PD)** con “Ma dalla lì”.

20 i panini in concorso, creati da altrettanti locali del Veneto, utilizzando una delle eccellenze casearie del territorio di appartenenza. Ad ogni provincia era stato, infatti, abbinato un formaggio DOP che doveva essere utilizzato nella composizione del panino.

E proprio sulla **capacità di valorizzare il prodotto assegnato** si è concentrata l'attenzione della Giuria di Presidenza, che ha sottolineato l'altissimo livello delle proposte in gara: *«Più che panini abbiamo assaggiato veri e propri piatti gourmet – ha commentato **Alcide Candioto, presidente di Assocuochi Treviso** – i concorrenti hanno dimostrato una grande capacità di ricerca, unita a creatività e padronanza della tecnica: cotture e texture diverse, equilibrio di sapori e ingredienti di qualità che hanno saputo esaltare i formaggi DOP del Veneto».*

*«Al termine di questa gara mi sento provato ma felice – ha proseguito **Peppone di Linea Verde** – i partecipanti mi hanno stupito per la loro consapevolezza, nonostante la giovane età. Nelle loro proposte ho ritrovato il territorio delle DOP utilizzate, insieme ad una grande attenzione alla qualità e alle tradizioni. Complimenti al vincitore che ha dimostrato consapevolezza dei propri mezzi utilizzando pochi elementi, abbinati ed equilibrati molto bene».*

Asiago DOP fresco e stagionato, pane al lievito madre con mais estruso, manzo Charolaise maturato 40 giorni, porri alla brace con foglie di salvia e burro, guanciale lavato con Prosecco di Valdobbiadene cotto a bassa temperatura e reso croccante: questi **gli ingredienti di “Seven Shires”** che hanno deliziato i palati dei giudici, portando Nicola Rizzetto e il locale “Dai Tosi” di Thiene sul gradino più alto del podio. *«È un onore per me aver vinto il 1° Concorso Panino Caseus Veneti – ha dichiarato un trionfante **Nicola**– perché la competizione è stata di altissimo livello grazie alla preparazione di tutti i concorrenti; per questo ringrazio i miei colleghi che oggi si sono messi in gioco, oltre ai giudici che hanno voluto premiare il mio panino».*