



Domenica 25 febbraio 2018
ACF FIORENTINA vs CHIEVO



CHEF RENATO RIZZARDI - LA LOCANDA DI PIERO - MONTECCHIO PRECALCINO (VI)

PIATTO:

“Orzo mantecato alla zucca con intingolo di tastasal all’Amarone, radicchio di Treviso e sfoglie di Asiago mezzano.”

CHEF Renato Rizzardi, perché ha deciso di fare il cuoco?

Non si sceglie di fare il cuoco, questa è una professione che ti senti bruciare dentro, che ti trascina in un vortice meraviglioso dal quale non vuoi più riemergere.

Come definirebbe la sua cucina e quali ne sono i segreti?

Una cucina legata ai sapori della tradizione italiana, una cucina che sa esaltare i prodotti impiegati. Un segreto? Il massimo rispetto per ogni elemento che utilizzo.

Tradizione e territorio: quanto contano?

Hanno un grandissimo valore nel rendere la nostra cucina unica e riconoscibile.

Il ruolo del vino nel suo menu?

Conta e molto. Il vino permette di completare la sfera organolettica e rendere completo il piacere gustativo.

La Locanda di Piero
via Roma 34
36030 Montecchio Precalcino (VI)

Tel. 0445 86 48 278

www.jre.eu