

FILIPPO ADDABBO: “MIGLIOR RISTORATORE DELL’ANNO 2010”

Scritto da La Redazione

Mercoledì 13 Ottobre 2010 06:36



Ieri, martedì, 12 ottobre 2010, si è tenuto a Chianciano Terme (Siena) il **27° simposio nazionale “Sulle rotte dell’arte e del gusto mediterraneo”** [org](http://www.italyfoodtourism.org)

organizzato dal Centro Studi “Sanchini Papo”, il Comitato Giovani Albergatori e l’Accademia Italiana Gastronomia Storica (Aigs) in collaborazione con le istituzioni locali.

Ventidue chef provenienti da tutta Italia, isole comprese, si sono “confrontati” a colpi di ricette - con ingrediente principale il riso - per aggiudicarsi il titolo di “Migli



or ristoratore dell’anno 2010”.

Due i vincitori del riconoscimento Aigs: il gioiese Filippo



Addabbo della rosticceria e macelleria storica “**Lo Zampino**” che ha presentato un riso con lenticchie di Altamura accompagnato da braciola al ragù di carne podolica, e il toscano

Walter Redaelli

dell’omonimo ristorante a Sinalunga con un mosaico di coniglio su insalata di tre risi e verdure in salsa di castagne e agresto.

I piatti, come spiegato dalla giuria, **sono stati valutati tenendo conto del colpo d’occhio**, della loro

originalità

e, al tempo stesso, del

legame col territorio di provenienza