

# VALBRUNA

Comunicato stampa n. 2 – 8 febbraio 2020

## Davide Tangari vince il premio “Adamo Digiuno” come miglior cuoco emergente del Veneto

Organizzato dal Ristorante **Perché** di Roncade (Tv) in collaborazione con la guida “**Venezie a Tavola**”, l’evento si terrà il **18 febbraio** seguito da una **cena a 4 mani** con lo chef **Luca Boldrin**.

Nata da un’idea dei giornalisti **Luigi Costa, Renato Malaman e Marco Colognese**, la cerimonia sarà presentata da **Antonio Di Lorenzo** giornalista-scrittore e membro dell’**Accademia Italiana della Cucina**

Il 2020 è partito col botto per **Davide Tangari**, giovane cuoco del **Ristorante Valbruna** di Limena (Pd) che ha visto aggiudicarsi il **Premio Adamo Digiuno**, giunto quest’anno alla terza edizione. La notizia circolava da qualche giorno e finalmente è stata ufficializzata dalla giuria di giornalisti enogastronomici chiamata ogni anno dal ristorante **Perché** (organizzatori del premio in collaborazione con la guida “**Venezie a tavola**”) a decretare **Davide Tangari come miglior cuoco emergente del Veneto**.

Il giovane chef riceverà l’ambito riconoscimento **martedì 18 febbraio 2020**, alle ore 19.45, al ristorante **Perché** di Roncade (Tv). La manifestazione, nata da un’idea dei giornalisti gastronomici **Luigi Costa, Renato Malaman e Marco Colognese**, sarà presentata da **Antonio Di Lorenzo**, giornalista-scrittore e membro dell’**Accademia Italiana della Cucina**; il premio consiste in un’opera d’arte a tema culinario realizzata da **Valentina D’Andrea**, poliedrica artista salentina impegnata anche nel sociale. In particolare con iniziative dedicate alle donne e alla difesa dei loro diritti.

Come mai un premio chiamato “Adamo Digiuno”? Perché si ispira alla celebre frase del grande gastronomo francese Brillat Savarin: “*La cucina è l’arte più antica perché Adamo è nato digiuno*”.

Dopo la cerimonia di assegnazione seguirà la cena a quattro mani, ovvero quelle di Tangari e di Luca Boldrin, cuoco del Perché. Ecco il menu:

- Pizza al vapore con ricotta del Cansiglio, broccolo Fiolaro e aglio nero (Luca Boldrin)
- Ravioli di baccalà, brodo di patate affumicate e verbena (Davide Tangari)
- Trancio di branzino, crema di zucchine, semi di girasole allo zafferano e cipolla agra (Davide Tangari)
- Tarte tatin con gelato alla vaniglia (Davide Tangari).

Quest’anno la giuria assegnerà anche il **premio “La voce di Adamo”** riservato a comunicatori dei valori dell’enogastronomia, capaci di esprimere un pensiero libero e autonomo rispetto ai grandi circuiti del settore, capaci di raccontare la buona cucina e la buona tavola partendo “dal basso”. Il premio sarà consegnato ad **Anna Maria Pellegrino**, presidente dell’**AIFB**, Associazione Italiana Foodblogger, studiosa di cucina e volto noto della trasmissione “Geo” di Rai 3. Si è meritata il riconoscimento per la sua instancabile ricerca di valori (e sapori) dimenticati, per la sua competenza e per la grazia con cui sa esprimerla.

La partecipazione alla consegna dei premi è libera, per la cena è richiesta una quota di 30 euro.

Prenotazioni: 0422 849015. Email. [info@ristoranteperche.com](mailto:info@ristoranteperche.com)

# VALBRUNA

**Press Office Valbruna**

**Giulia Marrucelli**

+39 347 0452739

[gmarrucelli@gmail.com](mailto:gmarrucelli@gmail.com)

**Valbruna**

+39 049 645 1237

[info@valbrunalimena.com](mailto:info@valbrunalimena.com)

[www.valbrunalimena.com](http://www.valbrunalimena.com)