



L'unico premio che incorona le migliori aziende di Catering e Banqueting
5° edizione

Premiazione e Vincitori

Martedì 10 febbraio 2015, a Milano nella cornice di Identità Golose, ha avuto luogo la premiazione della **quinta edizione di King of Catering Bisol**, l'unico premio che incorona le migliori aziende di catering e di banqueting. Questa edizione ha battuto il record di iscrizioni. Tra queste è stata selezionata una **“short list” di 27 società di Catering con 78 eventi candidati**, tra cui assegnare i premi.

King of Catering, un crocevia sempre più significativo per le professionalità del mondo del banqueting, valorizza le migliori aziende di questo settore e per la 5° edizione la **giuria di qualità, composta da 32 tra critici enogastronomici, noti chef, giornalisti, specialisti del settore e personaggi della comunicazione**, ha assegnato i seguenti premi assoluti:

King of Catering **Platinum: Valentino Catering** (Siracusa)

King of Catering **Gold: Sire Ricevimenti D'Autore** (Napoli)

King of Catering **Silver: Summertrade Servizi Ristorazione e Ricevimento** (Rimini)

King of Catering **Bronze: Caffè Scala Banqueting** (Milano)

Il tema di gara di King of Catering 2015 è stato **“CUM GRANO SALIS” - un lunch di lavoro sano e intelligente**: i catering si sono sfidati nella preparazione di un energetico, gustoso ma leggero lunch di lavoro.

Ciascuno dei quattro finalisti ha presentato un menu composto da **un antipasto, un piatto principale e un dessert**, tutte le portate sono state preparate con originalità e nel rispetto del tema di gara e del **budget di spesa per le materie prime, definito in 18 euro a persona**, liberamente scelte tra i prodotti **Selecta** e tra i vini **Bisol** (D+ Colli Euganei Rosso, Crede Valdobbiadene Prosecco superiore docg brut, Charmò Colli Euganei Chardonnay, Salis Valdobbiadene Prosecco superiore docg dry).

È stata una gara molto serrata e combattuta sia in termini di sfumature di gusto sia per l'accostamento degli ingredienti e per la presentazione dei piatti, tanto da mettere in imbarazzo i giurati tra i quali anche un professionista dell'estetica come **Fabrizio Ferri, fotografo del mondo del fashion** di fama internazionale. Per il piatto di chiusura, il dessert, **Valrhona** ha messo a disposizione dei Catering finalisti la sua gamma di cioccolato di alta qualità.

Inoltre sono stati assegnati, dal comitato organizzatore, i seguenti premi di categoria:
King of Tradition & Innovation a C'era una volta Nonna Maria (Legnano)
King of Design a Casamanu Catering e Food Design (Bologna)
King of Style a Chef Napò di Ristorante Napoleone (Udine)
King of Glamour a Catering Enoteca La Torre (Roma)

“Le grandi mutazioni politiche e sociali attuali hanno avuto dei riflessi economici anche nel mondo della ristorazione e del catering. Molte aziende hanno rivisto l’offerta dei loro servizi ed è in atto un costante dialogo e collaborazione tra gli chef, le società di catering e la ristorazione. Un fenomeno significativo che in tempi molto brevi modificherà profondamente lo scenario conosciuto fino ad oggi.” sottolinea Riccardo Cioni, titolare de La Buccia, ideatore del premio e AD de La Buccia, che precisa anche *“King of Catering, sempre di più, ha un ruolo fondamentale per l’aggregazione, lo scambio di informazioni, l’interpretazione dei trend e soprattutto per la valorizzazione e divulgazione dei migliori brand del settore; un’opportunità unica per rafforzare e migliorare il posizionamento ed il business delle aziende di Catering”.*

King of Catering è **promosso, sin dalla prima edizione, da Gianluca Bisol**, e dal gruppo **Bisol**, viticoltori in Valdobbiadene dal 1542, e sostenuto da importanti aziende del settore come **Acqua Panna - S.Pellegrino, Valrhona, Selecta**.
Si ringrazia l’Associazione Italiana Sommelier Lombardia.



King of Catering è un evento La Buccia S.p.A.



in collaborazione con

IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress
UNDICESIMA EDIZIONE **2015**
dall'8 al 10 febbraio

Ufficio Stampa

Elisa Zanotti

elisa.zanotti@magentabureau.it

Segreteria Organizzativa

Elisa Capitò - cell. 335.1522751

Luca Ragazzo – 328.5664170

info@kingofcatering.it