

ABANO TERME

Chef Viale con Ferdinand vince la gara artistica di sculture nel ghiaccio

ABANO TERME. È stato Michele Viale, chef dell'Hotel Bristol Buja, ad aggiudicarsi la quinta edizione dell'Ice Art Cup, la gara di sculture di ghiaccio voluta dal comune di Abano in collaborazione con la Nazionale Italiana Cuochi Calcio e dall'Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova. La gara si è tenuta sabato in isola pedonale ad Abano. Erano cinque gli scultori in gara, che dovevano esibirsi sul tema delle fiabe. Viale ha vinto con la rappresentazione di Ferdinand il

toro. Al secondo posto si è classificato Andrea Colombo dell'Hotel Ermitage di Abano con *Il cigno del Brutto Anatrocolo*. Terzo *Il lupo cattivo ma non troppo* di Andrea Veronese del Grand Hotel di Montegrotto. Quarto posto per il *Re Leone* di Stefano Peruzzo dell'Hotel All'Alba, campione in carica e vincitore della quarta edizione. *L'Uomo di latta del Mago di Oz* di Fabio Momo lo dell'Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova si è classificato al quinto posto.



Ferdinand, la scultura vincitrice, e, a destra, il Cigno arrivato secondo



Fuori concorso due chef polacchi. Ieri pomeriggio gli chef si sono ritrovati, sempre in isola pedonale, per la realizzazione di una scultura monumentale di ghiaccio. Gli chef hanno dovuto scolpire ognuno un cubo di ghiaccio del peso di 130 kg. A disposizione dei concorrenti c'erano due ore per realizzare l'opera. Sono stati

utilizzati scalpelli, motoseghe, dremel e persino dei ferro da stiro. Il fascino delle sculture di ghiaccio quindi colpisce ancora. Turisti e semplici passanti sono rimasti letteralmente ipnotizzati di fronte agli chef che nella due giorni si sono esibiti nella produzione di sculture di ghiaccio.—

F.FR.

