



GRUPPO
MICOLOGICO
CASTELLANO

ANNO DI FONDAZIONE 1989

2° concorso
I Funghi in Cucina



7 Ottobre 2002

G.M.C.

PREFAZIONE

I soci del Gruppo Micologico Castellano, hanno riproposto, per la 2^a volta, il concorso " Funghi In Cucina" per dar modo a tutti di poter gustare i funghi, in modi sempre diversi, e piacevoli.

Grande è la versatilità del fungo.

Questo prezioso frutto del bosco, che offre numerose sfumature sia di sapore che di profumi ed in questa raccolta di ricette lo troverete sia in piatti tipici della tradizione che in abbinamenti più innovativi e particolari.

"ONORE E RISPETTO A COTANTA LECCORNIA".

A.S. del G.M.C.



LaGiuria



Prof.a Marilena Paleva

assessore alla cultura di Castelfranco V.to

Prof Beniamino Faoro

Dirigente scolastico Ist. Alberghiero "Maffioli"

Sig.ra Laura Bernardi

segretaria G.M.C.

Dott.a Angelina Bernardi

medico A.S.L.

Rag. Gianni Pietrobon

direttore dei revisori G.M.C.

Sig.a Anna Smania

ristoratrice della Castellana

Sig.ra Alba in Marin

titolare commerciante in "gastronomia"

Indice

<i>I concorrenti</i>	<i>la ricetta</i>	<i>pag</i>
Berton Danilo	Focchetti di lonza e parassiti del bosco in tasche di verza "Faconae"	11
Berton Luisa	Penne alla porchedulis	8
Bertoncello Gemma	Strudel di patate e <i>Tricholoma portentosum</i>	19
Bertoncello Renata	Polenta ucelli e funghi	10
Bianchi Maria Teresa	Porcini sott'olio	4
Bonaldo Alberto	Crespelle con formaggio prosciutto e funghi	7
Cadorin Danilo	Coccige alla celtica insaporito con funghi "Cortinsrio praestans"	18
Cecchin Renzo	Rotolo di chiodini	12
Chiminazzo Dina	Crocchette di scampi e funghi	9
Cusinato Gianna	Gransoporo alla boscaiola	13
Damin Albertina	Crostini ai funghi	4
De Simone Rosaria	Cestini saporiti	14
Farrin Leo	Crema di zucca con ricotta e funghi	6
Galvan Giuseppe	Cestini di patate ripiene ai funghi	16
Marson Cornelia	Crostini ai funghi	4
Menegazzo Rosanna	Zuppa di funghi	5
Sartor Annalisa	Guazzetto di chiodini con fiori di polenta	17
Sivello Ermenegildo	Torta salata ai funghi	5
Tonietto Lidia	Crespelle ripiene al forno	15
	<i>Fuori concorso</i>	
Durante Ezio	"Fungo" di fegato d'oca	20
Trevisan Ines	Mousse al cioccolato	21

CROSTINI AI FUNGHI

INGREDIENTI

Funghi misti trifolati
 aglio
 Prezzemolo
 Besciamella qb.
 Formaggio grana, sale

Tritare i funghi unirli al resto degli ingredienti spalmare dei crostini di pane abbrustolito con la pastella ottenuta.

Damin Albertina

CROSTINI DI FUNGHI

* INGREDIENTI *

Crostini
 Misto scelto di funghi
 Prezzemolo, aglio
 Olio
 Sale

Trifolare i funghi quindi passarli al frullatore aggiungendo altro olio se necessario.

SPALMARE I CROSTINI E SERVIRE.

Marson Cornelia

PORCINI SOTT'OLIO

Prendere dei porcini di piccola taglia pulirli con un panno umido.

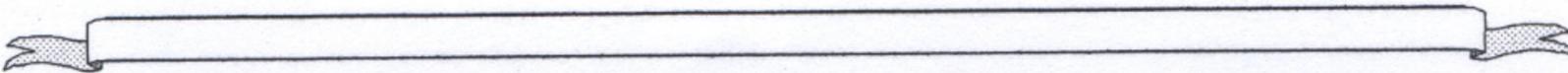
Tagliarli a pezzi e quindi farli bollire in aceto bianco leggermente salato per 10 minuti.

Solarli e lasciarli asciugare per almeno 8 ore.

Riempire i vasi aggiungere pepe e foglie di alloro, coprire con olio di oliva normale.

Chiudere bene i vasi.

Bianchi Maria Teresa



ZUPPA DI FUNGHI

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 g di funghi misti
2 fettine di melanzana
1 patata piccola
1 spicchio di aglio
Olio, sale pepe

In una pentola preparare un soffritto di aglio ed olio, aggiungere i funghi puliti e lavati, cuocere quanto basta.

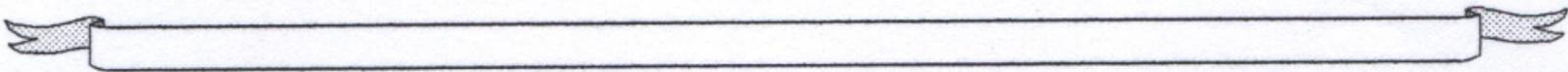
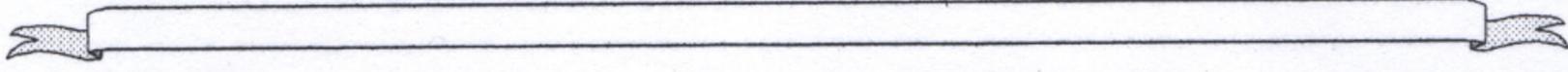
Aggiungere la melanzana e la patata tagliate a pezzetti, insaporire.

Allungare con brodo vegetale (1 l.) far bollire per 10 minuti.

Frullare col mixer, aggiustare di sale e pepe.

Alla fine mettere dei porcini a fettine

Menegazzo Rosanna

TORTA SALATA AI FUNGHI

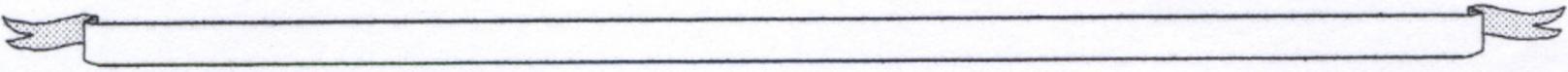
INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia
Misto di funghi
Formaggio fontina ed emmenthal
Prezzemolo aglio

Foderare uno stampo con la pasta sfoglia, si saranno nel frattempo mescolati tutti gli altri ingredienti.

Versare nella teglia il tutto e passare al forno 180 gradi per 20 - 25 minuti circa.

Silvella Ermenegildo



CREMA DI ZUCCA CON RICOTTA E FUNGHI

INGREDIENTI

Per 4 persone (Kcal 250 a porzione)

g 500 Zucca pulita

g 120 Ricotta

g 120 Funghi porcini

g 80 Burro

g 30 Coppa

Vino bianco secco

Dado ai porcini

Timo -Pepe bianco

Cottura nel MICROONDE

Tagliate a pezzi la zucca e cuocetela nel microonde per 5 minuti.

Rosolatela quindi nel burro, bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare.

Unite infine mezzo litro di brodo bollente preparato con il dado.

Cuocete per 10 minuti. Mondate intanto i funghi e tagliateli a lamelle.

Versare nel frullatore la zucca con il suo liquido di cottura e riducete il tutto a crema.

Aggiungere alla crema la ricotta e date ancora qualche giro di frullatore finché il tutto sarà perfettamente amalgamato; tenete in caldo.

Riducete la coppa a dadini. Fatela rosolare in padella, aromatizzatela con qualche fogliolina di timo, poi saltatevi i funghi. Versate la crema in una zuppiera, guarnitela con i funghi, la coppa e servitela calda, con una macinata di pepe.

Farin Leo

CRESPELLE CON FORMAGGIO

PROSCIUTTO E FUNGHI

INGREDIENTI

PER LE CRESPELLE

4 uova
g 250 farina
3 bicchieri di latte
un cucchiaino di sale

PER IL RIPIENO

1l. circa di besciamella
2 mozzarelle
g 300 di prosciutto cotto
Funghi porcini trifolati
Grana e pepe

PER LA COPERTURA

1/2 litro di besciamella
Salsa di pomodoro un cucchiaio
Grana

Preparare le crespelle.

Preparare 1 litro e mezzo di besciamella, tenerne da parte 1/2 litro e nella rimanente incorporare le mozzarelle e il prosciutto tagliati a dadini, i funghi, il pepe il grana.

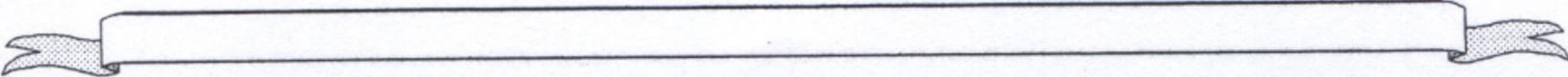
Far bollire lentamente finché la mozzarella si scioglie.

Dividere l'impasto ottenuto sulle crespelle e formare dei cannoli.

Mettere nella besciamella tenuta da parte, la salsa di pomodoro, mescolare e foderare una teglia da forno, adagiarvi le crespelle e ricoprire con dell'altra besciamella, spolverare di grana.

Infornare per 20 minuti fino a doratura.

Bonaldo Alberto



PENNE ALLA PORCHEDULIS

INGREDIENTI

500 g di penne rigate
50 g di prosciutto crudo in fetta
50 g di porcini secchi
1 costa di sedano
1 cipolla piccola
1 spicchio di aglio
Panna da cucina
Salsa di pomodoro
Olio extravergine di oliva
Sale, Pepe
Vino bianco

Mettere a bagno i porcini in una scodella grande; fare un soffritto con l'olio, la cipolla, il sedano grattugiati e l'aglio intero a cui si aggiungano il prosciutto a fiammifero e i porcini spezzettati (non buttare l'acqua di ammollo).

Si aggiusti di sale e pepe.

Verso fine cottura si tolga l'aglio e si aggiunga un bicchiere piccolo di vino bianco secco.

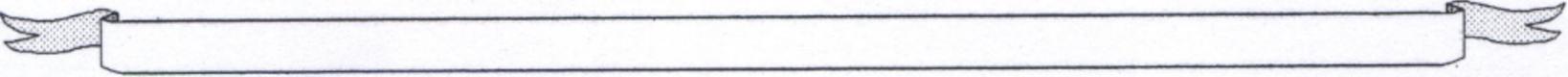
Nel frattempo cuocere le penne al dente e passarle nella teglia del soffritto che deve essere capace di contenere il tutto.

Si continui la cottura della pasta aggiungendo gradatamente la salsa di pomodoro (4 - 5 cucchiariate), l'acqua di ammollo dei porcini q.b. avendo cura di lasciare depositare eventuali residui di terra e 2 o 3 cucchiari di panna da cucina.

A piacere si aggiunga del parmigiano grattugiato.

Si raggiunga la cottura desiderata sempre rimestando delicatamente le penne.

Berton Luisa



CROCCHETTE DI SCAMPI E FUNGHI

INGREDIENTI

300 g code di scampi lessate e tagliate a dadini

150 g di funghi cotti e tagliati a dadini

30 g di burro

Farina

olio abbondante

Pangrattato Salsa di pomodoro

BESCIAMELLA

60 g burro

1/2 cucchiata di cipolla tritata fine

50 g di farina

1/2 l. di latte

5 g di sale; pepe; noce moscata; lauro; timo

ESECUZIONE:

In un tegame far ridurre la besciamella a fuoco vivo, a 4 dl scarsi, mescolarvi gli scampi e i funghi.

Stendete il composto in uno strato basso su un piatto, spalmare la superficie col burro e lasciar raffreddare completamente.

Sul tavolo infarinato dividere il composto in pezzi da 60 -70 g dar loro la forma desiderata, infarinarli, passarli nell' uovo battuto e panarli.

Al momento di servire friggerli in una padella con olio abbondante e servirli ben dorati passando a parte la salsa di pomodoro.

PREPARAZIONE DELLA BESCIAMELLA

Mettere in una casseruola con 60 g di burro, 1/2 cucchiata di cipolla tritata fine e farla cuocere senza imbiondirla, aggiungere poco alla volta 50 g di farina setacciata e mescolarla qualche secondo per eliminare il sapore crudo e amarognolo.

Diluire il miscuglio con 1/2 litro scarso di latte (la besciamella deve essere piuttosto spessa per questa preparazione), condire con 5 g di sale e un pizzico di pepe e di noce moscata, aggiungere qualche fogliolina di timo e alloro ben legate con un filo bianco (eliminarle a cottura ultimata), far prendere l'ebollizione e continuare la cottura a calore moderato per 1/4 d'ora

Chiminazzo Dina



1° classificato

POLENTA UCCELLI E FUNGHI

INGREDIENTI

1 Kg circa di misto funghi trifolati

1/2 bicchiere d'olio

Polpa di maiale

Burro

2 bicchieri di vino bianco secco

Cipolla

Rosmarino, salvia

ESECUZIONE:

Preparare 1 Kg circa di misto funghi trifolati e tenerli da parte.

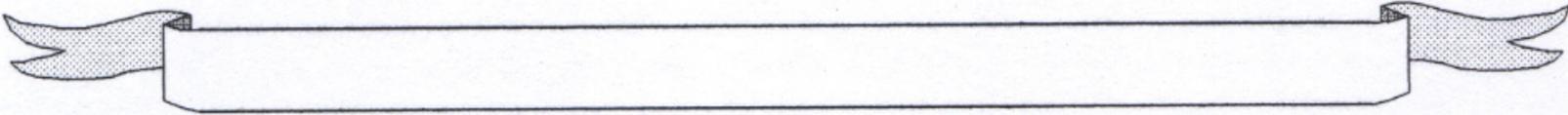
Spiumare, fiammeggiare ed eviscerare gli uccellini.

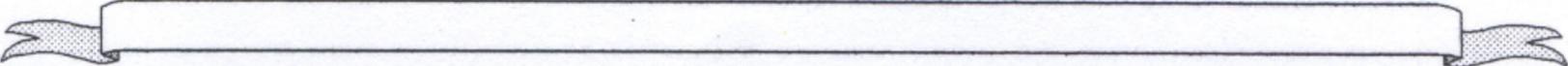
Metterli in un tegame con 1/2 bicchiere d'olio, aggiungere dei pezzetti di polpa di maiale, una cipolla tritata, rosmarino; salvia, pepe e un pò di burro.

Far rosolare gli uccellini girandoli spesso, poi aggiungere 2 bicchieri di vino bianco secco e far cuocere lentamente per 3 ore circa.

Servire gli uccellini con il loro sugo su di una corona di polenta con al centro il misto di funghi preparato precedentemente

Bertoncello Renata





**TOCCHETTI DI LONZA E PARASSITI DEL
BOSCO
IN TASCHE DI VERZA "TACONAE"**

INGREDIENTI

400 g di lonza di maiale macinata grossolanamente

400 g di chiodini già trifolati

5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 cipolla piccola

1 manciata di prezzemolo fresco

Sale Pepe

10 foglie di verza

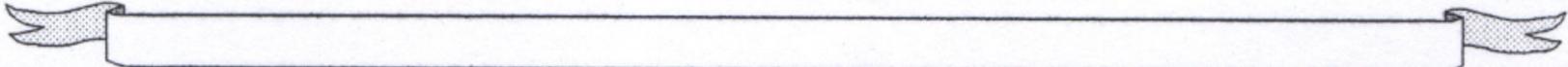
ESECUZIONE:

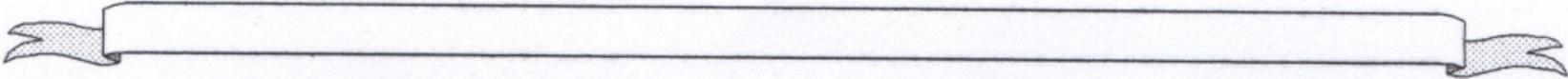
Imbiondire la cipolla nell'olio, aggiungere la lonza e cuocere per 20 minuti circa; salare e pepare.

Aggiungere alla carne i chiodini che avremo insaporito col prezzemolo fresco. Nel frattempo avremmo sbollentato in acqua salata le foglie di verza per 2 minuti (scartare le foglie esterne che cuociono più in fretta e si rompono) meglio sarebbe cuocere la verza intera.

Disporre sulle foglie l'impasto; chiudere con spago od uno stecchino a mo' di involtino e infornare per 20 minuti circa.

Berton Danilo





ROTOLO DI CHIODINI

INGREDIENTI

600 g di patate
250 g di funghi chiodini
150 g di burro
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di brodo
200 g di farina bianca
1 uovo
100 g di fontina a fette sottili
Sale pepe

PER IL CONDIMENTO

Burro e parmigiano grattugiato

Preparazione

Lessare le patate; nel frattempo pulire i funghi con un panno umido. Affettarli e metterli a rosolare in una padella con 40 g di burro e l'aglio schiacciato. Aggiungere il brodo caldo, pepare e continuare la cottura per 10 minuti.

Sbucciare le patate e passarle nello schiacciapatate.

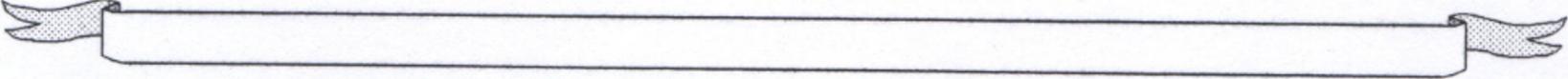
Aggiungere la farina, l'uovo, una presa di sale e impastate bene fino a quando otterrete un composto liscio e compatto.

Stendere l'impasto formando un rettangolo alto 1 cm. e cospargerlo con fette di fontina e la salsa di funghi. Arrotondatelo e avvolgerlo abbastanza stretto, in un telo legato alle estremità.

Nel frattempo portare ad ebollizione una pentola di acqua abbondante e salata, immergere il rotolo e lasciar cuocere per mezz'ora.

Finita la cottura slegare il telo e posare sul piatto di portata. Servire affettato a rondelle e cosperso col rimanente burro fuso e abbondante parmigiano. Si può anche gratinare il tutto rapidamente al forno prima di servire.

Cecchin Renzo





2° classificato

GRANSOPORRO ALLA BOSCAIOLA

INGREDIENTI

2 gransiporri
1/2 bicchiere d'olio di oliva extra vergine
Abbondante rosmarino
3 bacche di ginepro
1 spicchio di aglio
1/2 bicchierino di vodka
1 dado vegetale
3 porcini medi 1 costa di sedano
1 cipolla piccola
Peperoncino a piacere

ESECUZIONE:

Portare ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata, aggiungendo la costa di sedano e la cipolla, immergere i gransiporri e cuocere per 20 minuti, scolarli ed aspettare che si raffreddino.

Aprire, pulire e fare a pezzi i granchi.

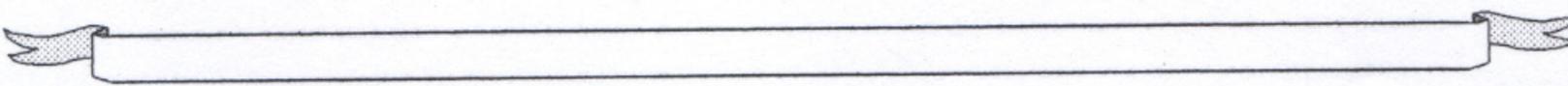
Nel frattempo in una padella abbastanza grande da contenere tutti i granchi, aggiungere l'olio, l'aglio e il rosmarino tritato, le bacche schiacciate e il peperoncino a piacere; far rosolare il tutto per pochi secondi.

Deporre i granchi nella padella assieme ai porcini finemente tagliati cuocere per un pò, spruzzare il tutto con la Vodka e aggiustare di sale.

Ultimare la cottura quando il sugo si è ristretto

Servire in un piatto da portata

Cusinato Gianna



3° classificato

CESTINI SAPORITI**INGREDIENTI**

(per circa 12 cestini)

500 g di farina
 300 g di burro
 Acqua qb. sale
 Per il ripieno
 200 g di funghi porcini
 30 g di porcini secchi
 300 g riso ai tre cereali
 150 g di gamberetti
 100 g di vongole sgusciate

1 cucchiaio di erba cipollina
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 1 bicchiere di vino bianco secco
 1 spicchio di aglio
 1/2 l. di brodo vegetale
 Olio sale e pepe

PREPARAZIONE DEI CESTINI

Versare sul piano di lavoro la farina, fate la fontana, mettere al centro il burro un poco ammorbidito a pezzetti, un pizzico di sale e un poco di acqua fredda; impastare gli ingredienti incorporando bene il burro alla farina finché avrete una pasta omogenea, avvolgetela in un foglio di carta oleata infarinata e tenerla in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Stendere la pasta in uno strato sottile, foderare degli stampini, bucherellare il fondo con una forchetta e cuocere in forno a 200 C° per circa 15 minuti.

Sformate e lasciate raffreddare completamente.

PER IL RIPIENO

Raschiare con un coltellino i funghi, puliteli con un panno umido, tagliateli a fette e fateli tritare in una padella con l'olio e lo spicchio di aglio.

Salate e quando mancano circa 10 minuti alla fine della cottura, unite le vongole sgusciate, i gamberetti, e spolverizzate col prezzemolo.

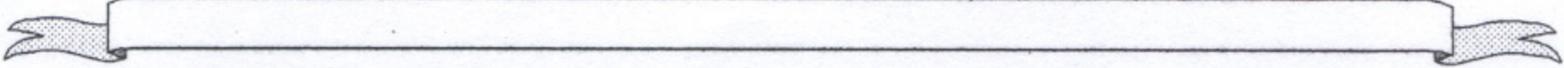
In una casseruola intanto fate rosolare il riso con un pò di olio, bagnate con il vino e quando si sarà evaporato aggiungere i funghi secchi (precedentemente ammollati in un pò di acqua) e portare il tutto a cottura con il brodo come per un normale risotto.

Alla fine di tutto, aggiungete al risotto il composto di funghi e frutti di mare.

Spolverizzate con erba cipollina e suddividete nei cestini.

Servire sia tiepido che freddo.

De Simone Rosaria



CAPPELLE RIPIENE AL FORNO

INGREDIENTI

Champignon
Salsiccia
Cantarelli
Grana
Aglione
Prezzemolo
Sale

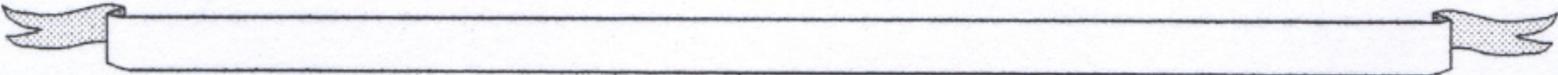
ESECUZIONE:

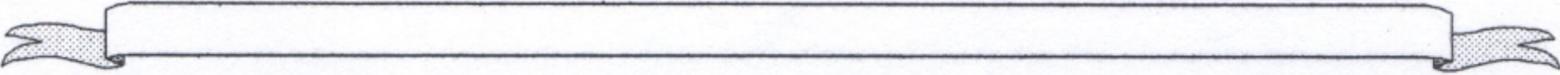
Levare i gambi ai funghi e mettere i cappelli svuotati in acqua e limone per non farli annerire.

Mettere a bagno i cantarelli e poi farli trifolare con i gambi degli champignon con aglio e prezzemolo, tagliuzzare il tutto e unirlo alla salsiccia sbriciolata ed il grana.

Riempire i cappelli con l'impasto, allinearli ben uniti in una pirofila salare mettere un pò di acqua e olio, porre in forno a 180° per 1/2 ora circa.

Fonietto Lidia





CESTINI DI PATATE RIPIENE DI FUNGHI

INGREDIENTI (Per 6 persone)

800 g di patate
200 g di funghi di bosco
1 uovo e due tuorli
Prezzemolo
Sale e pepe qb.

ESECUZIONE:

Lessare le patate, nel frattempo tritare i funghi con 20 g di burro il prezzemolo tritato, sale e pepe.

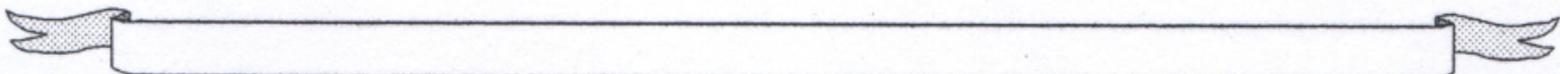
Quando le patate sono cotte passatele ancora calde allo schiacciap patate raccoglietele in un contenitore, aggiungete e mescolate 30 g di burro fuso, 2 tuorli e un pizzico di sale.

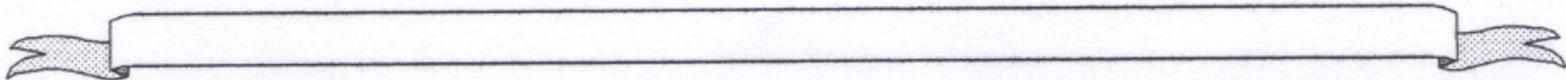
Mettete ora il prodotto in un "sac a poche" con bocchetta rigata, formare dei cestini in una placca da forno precedentemente imburata.

Pennellateli con l'uovo sbattuto e metterli in forno caldo a 180° per 10 minuti circa.

Riempiteli con i funghi e serviteli ben caldi.

Galvan Giuseppe





GUAZZETTO DI CHIODINI CON FIORI DI POLENTA

INGREDIENTI

Per 6 persone

2 Kg di chiodini sbollentati
1 Kg di lonza di maiale
2 bicchieri di prosecco
Sale pepe
50 g di burro + 30 g per mantecare
2 cucchiari di farina bianca
Aglione e prezzemolo tritati
1 l. di brodo di carne

ESECUZIONE:

Fare una polenta consistente con acqua, sale e farina di mais: versarla su di un tagliere di legno e livellarla fino a uno spessore di 2 cm. circa e lasciarla raffreddare.

Con uno stampino da dolci tagliare delle fette a forma di fiore.

Tagliare a dadini la lonza di maiale e farla rosolare nel burro con sale e pepe finché diventa di colore bianco, aggiungervi il vino bianco prosecco e far evaporare.

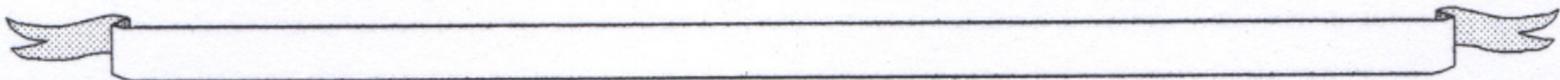
Quando il vino si sarà ridotto mettere i chiodini già sbollentati e coprire di brodo.

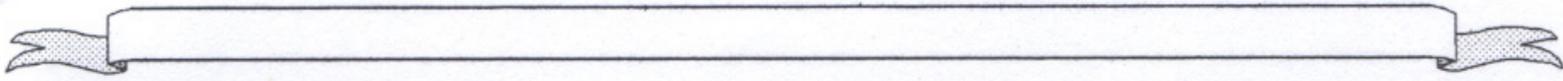
Lasciar cuocere a pentola scoperta per circa 1 ora aggiungendo il brodo se necessario.

Circa 15 minuti prima della fine della cottura aggiungere la farina e il trito di prezzemolo ed aglio, se serve, anche un pò di burro (in questa fase fare molta attenzione affinché il tutto non si attacchi).

Friggere in poco burro i fiori di polenta finché avranno fatto una crosticina dorata, servirle ben calde come guarnizione al guazzetto.

Sartor Annalisa





“COCCIGE” ALLA CELTICA
Insaporito con funghi
C. PRAESTANS

INGREDIENTI

2 coccigi (code) di vitellone
1 Kg. di funghi Cortinarius praestans
3 scalogni
1 carota
1 spicchio di aglio
Un ciuffo di timo e rosmarino
Farina bianca
Vino bianco secco
Sale e pepe qb.
Riso per il fondo

ESECUZIONE:

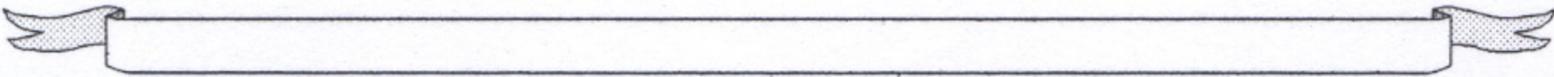
Infarinare i coccigi precedentemente tagliati e rosolati in poco olio, aggiungere un bicchiere di vino bianco, farlo evaporare, aggiungere l'aglio, lo scalogno, la carota, timo, rosmarino ben tritati. Rosolare e in fine aggiungere i funghi affettati.

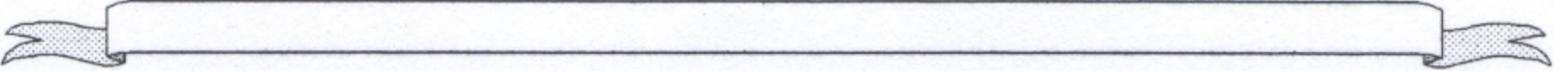
Coprire e cucinare il tutto.

Se occorre ammorbidire con un pò d' acqua, sale e pepe quanto basta.

Portare a termine la cottura, servire su un letto di riso bollito ben caldo.

Cadorin Danilo





STRUDEL DI PATATE E TRICHOLOMA PORTENTOSUM

INGREDIENTI

1/2 Kg di funghi

600 g di patate lessate

50 g di prosciutto cotto

Aglione

Olio

Sale pepe

Prezzemolo

Grana

Porro

Pasta sfoglia

Rosolare uno spicchio di aglio con la camicia in poco olio, aggiungere il porro a fettine, quindi i funghi a fettine anch'essi.

Aggiungere le patate lessate tagliate a cubetti, aggiustare di sale, infine il prosciutto cotto a listarelle.

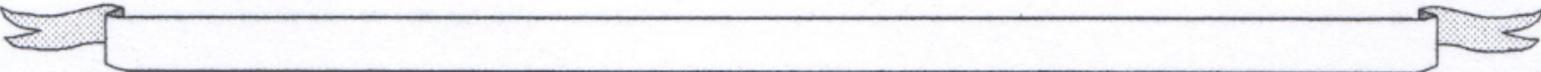
Insaporire per un pò.

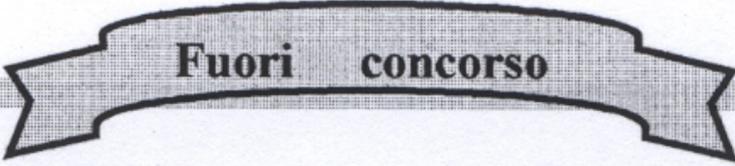
Tritare il prezzemolo fresco spargerlo sul composto assieme a del parmigiano. Tirare la pasta sfoglia a rettangolo, nel centro porre il composto, quindi chiudere a forma di strudel.

Pennellare con uovo sbattuto e porre in forno caldo (200°) per 20 o 25 minuti.

Servire caldo.

Gemma Bertanocello





Fuori concorso

“FUNGO“ DI FEGATO D'OCA

Ingredienti:

500 g di fegato d'oca
Tartufo bianco d'Alba
Tartufo nero di Norcia
Vino Madera o Porto
Sale q. b.

Far marinare il tutto con Madera o Porto per 24 ore. Avvolgere il fegato in una laepinette (retina) di maiale.

Cucinare ma senza far bollire (MEGLIO AL FORNO) a bagno maria col Madera o Porto e i tartufi tagliuzzati, per 22 minuti circa. Passarlo poi come un purea.

Avvolgerlo in carta oleata come delle salsicce, e indurirlo in frigo.

Si consuma spalmato con trance di pane tostate imburrate

Ezio Durante

MOUSSE AL CIOCCOLATO

OCCORRENTE

(Per 8 persone)

2 confezioni di panna da 250 g

3 tuorli d'uovo e 2 albumi

2 cucchiaini di zucchero

350 g di cioccolato fondente extra amaro

2 cucchiaini di acqua

1 cucchiaino di burro

FACOLTATIVO: 1 tazzina di caffè ristretto o mezzo bicchierino scarso di liquore a piacere (es. COINTRAU) al posto dell'acqua

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro e l'acqua: una volta ottenute una pasta fluida senza grumi fatela raffreddare.

Nel frattempo montate gli albumi a neve ben soda con lo sbattitore e metteteli in frigo.

Sempre usando lo sbattitore ben pulito, montate la panna e mettete anche questa in frigo.

Sempre con lo sbattitore montate i tuorli con lo zucchero sino a che diventino bianchi: a questi unite, azionando lo sbattitore a bassa velocità, il cioccolato sciolto in modo che si amalgami perfettamente.

Travasate in una terrina più grande e con mano leggera, incorporate prima le chiare montate poi la panna che avete tenuto in frigo sino all'ultimo momento.

Passate la mousse dopo averla posta in una terrina da servizio nel frigo per almeno 6 ore meglio se 12

IL SEGRETO DEL CUOCO: se volete profumare la mousse al caffè o al liquore sostituite l'acqua usata per sciogliere il cioccolato con il caffè ristretto o il liquore.

Il vero segreto della mousse consiste nell'uso dello sbattitore elettrico per montare gli albumi e per sbattere i tuorli



2° CONCORSO FUNGHI IN CUCINA

2 OTTOBRE 2002

1° classificato porta stuzzicadenti in argento

Bertoncello Renata

Polenta uccelli e funghi.

2° classificato paletta zucchero in argento

Cusinato Gianna

Gransoporro alla boscaiola

3° classificato salarino in cristallo e argento

De Simone Rosaria

Cestini saporiti

I restanti concorrenti sono stati premiati per la loro partecipazione, con un presente floreale.