

Sanremo - Villaggio dei fiori
15 marzo 2023

Contest gastronomico
nell'ambito del Progetto n. 8336 ANTES

*"Fiori ed erbe:
creatività in cucina"*



 www.interregantea.eu
 @interregantea
 @Interreg ANTEA

PROGETTO ALCOTRA n. 8336
ANTES

Fiori eduli e piante aromatiche:
attività di capitalizzazione dei progetti
ANTEA e ESSICA

15 marzo 2023
Villaggio dei fiori - Sanremo

Partecipano al contest:

- Istituto alberghiero Ruffini-Aicardi di Taggia (IM)
- Istituto alberghiero Colombatto di Torino
- Istituto alberghiero Beccari di Torino

Moderatore Claudio Porchia, presidente dell'Associazione Ristoranti della Tavolozza

Composizione della giuria:

Daniela Borghi – Giornalista “La Stampa”; Paola Chiolini – Chef “La Balena Bianca”; Federico Lanteri – Chef “Osteria Martini”; Elisabetta Lupotto – CREA AN e GdL MASAF per le candidature UNESCO “Dieta mediterranea”; Gianpietro Meinero – Responsabile Slow Food Val Bormida; Silvia Parodi – Vicepresidente Agriturist Liguria; Luisa Pistelli – Professore ordinario Università di Pisa Dip Fitochimica; Claudio Porchia – coordfinatore della giuria e Presidente associazione Ristoranti della Tavolozza; Loretta Tabarini – Organizzatrice Concorso “Fiori nel piatto” di Boario Terme; Sara Tonegutti – Assessore alla Floricoltura Comune di Sanremo.

Alle scuole partecipanti saranno offerti prodotti del territorio dalla CNA di Imperia e prodotti a base di fiori eduli della ditta Ravera Bio.

Si ringrazia il “Villaggio dei fiori” per la generosa ospitalità.

Programma:

Ore 9:30 – raduno al Villaggio dei fiori

Ore 10:00 – inizio preparazione piatti

Ore 11:00 – inizio valutazione dei piatti da parte della giuria

Dalle 11:00 alle 12:30, ogni 15 minuti, presentazione di un piatto

Ore 12:30 – conteggi schede

Ore 13:00 – premiazione

Criteri di valutazione:

- Presentazione estetica del piatto
- Esame olfattivo/gustativo
- Originalità
- Rispondenza agli obiettivi

Saranno assegnati i seguenti riconoscimenti:

- Premio per il miglior piatto preparato con aglio ursino
- Premio per il miglior piatto libero con fiori eduli ed erbe aromatiche
- Premio per il piatto più creativo

