



5° CONCORSO “Il panino teen-ager”

Il panino: una cosa buona tra le mani!

La Famiglia Spigaroli e Gambero Rosso

in collaborazione con

Cheftochef, l'Ufficio Scolastico Regionale e la Regione Emilia-Romagna

INDICONO

Il 5° concorso gastronomico “Il panino teen-ager”

Il panino: una cosa buona tra le mani!

Concorso organizzato nell'ambito della sesta edizione di “Salumi da RE” il raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri (30, 31 marzo e 1° aprile) -

La grande festa del gusto e dell'eccellenza gastronomica aperta al pubblico organizzata dal Gambero Rosso e dalla famiglia Spigaroli

Presidente di giuria: Igles Corelli

REGOLAMENTO

- 1) Il concorso “*Il panino teen-ager*” è aperto a tutti gli alunni iscritti agli istituti e scuole in ambito gastronomico presenti nella Regione Emilia-Romagna con un'età massima di anni 20 (anni 21 non compiuti in data della finale).
- 2) I concorrenti dovranno ideare e realizzare un panino che valorizzi i salumi italiani. Il panino realizzato dovrà avere le seguenti caratteristiche:
 - Ricetta: presenza di almeno 1 salume italiano. Per il resto la ricetta è completamente libera;
 - Servizio: il panino dovrà essere degustato con le mani.



3) La ricetta dovrà essere presentata al massimo in 1 pagina formato A4 (le ricette presenti in più pagine non saranno prese in considerazione). La ricetta dovrà riportare:

- Titolo del panino
- Breve descrizione del panino
- Ingredienti e dosi per n°10 panini
- Tecniche di lavorazione (procedimento) e tempi di esecuzione
- Foto (non obbligatoria)

Nella parte iniziale della ricetta dovranno essere indicati:

- Nome e Cognome del concorrente e recapito mail e telefonico
- Scuola di appartenenza
- Nome e Cognome del professore tutor con recapito mail e telefonico

4) Il candidato dovrà inviare la ricetta in formato .pdf entro **venerdì 22 marzo 2019** al seguente indirizzo mail: segreteria@salumidare.it all'attenzione di Giovanni Lucchi (tel.: 0524 93 65 39)

Sulla base delle ricette pervenute la giuria sceglierà a insindacabile giudizio massimo 10 candidati che svolgeranno la prova pratica che si terrà presso l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (Parma) il giorno **Sabato 30 marzo 2019 alle ore 13:30**.

Gli studenti che parteciperanno alla prova pratica dovranno procurarsi la materia prima necessaria, così come tutte le piccole attrezzature da cucina necessarie alla preparazione del panino (coltelli, padelle, taglieri ecc..) ed il piatto su cui verrà presentato lo stesso.

In sede di concorso saranno disponibili in location: frigorifero, affettatrice, piastra induzione e forno ventilato (si prega di specificare nella ricetta di quali delle precedenti attrezzature si necessita in loco)

Per i costi non sarà corrisposto rimborso spese.

5) Il giorno del concorso gli studenti che avranno superato la prima selezione (di cui verrà data conferma tramite mail entro lunedì 25 Marzo) dovranno presentarsi presso Antica Corte Pallavicina entro le ore 11:30 con la propria divisa scolastica. Durante il concorso ogni candidato avrà a disposizione 15 minuti di tempo sul palco per la presentazione e realizzazione di due panini: uno dovrà essere presentato integro ed impiattato per le fotografie, mentre il secondo andrà porzionato



GAMBERO ROSSO



SALUMI DA RE
PRIMO RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI



*Antica Corte
Pallavicina*



chef
to
chef
emiliaromagnacuochi

per l'assaggio della giuria (oppure in caso di panini monoporzione sarà necessario realizzarne in quantità adatta al numero di giurati).

Il vincitore verrà proclamato sul Gran Palco del Maiale: riceverà un diploma da Igles Corelli e Massimo Spigaroli e avrà la possibilità di partecipare, insieme ad un accompagnatore, a un corso amatoriale (a scelta tra quelli in calendario) presso la Gambero Rosso Academy di Roma. Al vincitore verrà fornita una lista con i corsi in calendario tra il quale scegliere.

Grazie dell'attenzione e della partecipazione.

Massimo Spigaroli

Presidente Cheftochef Emiliaromagnacuochi

Francesco Dammicco Direttore Commerciale Gambero Rosso

