



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna
- Direzione Generale -

2° CONCORSO “Il panino teen-ager”

Il panino: una cosa buona tra le mani!

L'associazione “Cheftochef emiliaromagnacuochi”

in collaborazione con

Ufficio Scolastico Regionale e Regione Emilia-Romagna

e Gambero Rosso

INDICONO

Il 2° concorso gastronomico “Il panino teen-ager”

Il panino: una cosa buona tra le mani!

Concorso organizzato nell'ambito della festa “Salumi da RE” organizzata dal Gambero Rosso

Presidente di giuria: Massimo Bottura

Partecipazione del vincitore presso Gambero Rosso Channel per la presentazione
della ricetta

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 il 16 aprile 2016 data della finale).
- 2) I concorrenti dovranno 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 al seguente indirizzo entro il giorno 4 aprile 2016 al seguente indirizzo mail: chefinforma@cheftochef.eu

Sulla base delle ricette pervenute la giuria sceglierà ad insindacabile giudizio massimo 10 candidati che svolgeranno la prova pratica che si terrà presso l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (Parma) il giorno 16 aprile 2016. Gli studenti che parteciperanno alla prova pratica dovranno procurarsi la materia prima necessaria. Per i costi non sarà corrisposto un rimborso spese. I concorrenti dovranno presentarsi con la divisa della scuola. Non è ammessa alcuna montatura, decorazione o basi in precedenza già preparate, è ammesso l'uso della valigetta con l'attrezzatura professionale.

Il vincitore sarà invitato dal canale televisivo del Gambero Rosso per la presentazione del panino.

Grazie dell'attenzione e della partecipazione

Massimo Spigaroli
Presidente Cheftochef emiliaromagnacuochi

Enrico Vignoli
Segretario Generale Cheftochef emiliaromagnacuochi

Alessio Malaguti
Responsabile Formazione Cheftochef emiliaromagnacuochi