



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "Luigi EINAUDI"

Dirigente Scolastico Tel. 0883661496 – Direttore SS. GG. AA. Tel. 0883666007 - Segreteria
Tel/Fax 0883666007 - Via Luigi Settembrini, 160 - 76012 - CANOSA DI PUGLIA (BT) - Cod.
Fisc. 05635270720 E-mail: bais00700p@istruzione.it

Canosa di Puglia, 03/03/2015

COMUNICATO N. 141

**Ai sigg. Alunni classi IV e V
Indirizzo Enogastronomia
e Ospitalità Alberghiera**

Oggetto: partecipazione concorso web di ricette

Si comunica agli alunni delle classi quarte e quinte dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera che è stato indetto dal **Consorzio di Tutela dei Grandi Formaggi DOP d'Italia** un concorso web indirizzato agli alunni delle classi terminali (IV e V) che prevede la presentazione di una ricetta completa di foto e testo che abbia per protagonista uno dei formaggi DOP del consorzio (Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Sardo) che dovrà essera caricata sul sito www.grandiformaggidop.com entro le ore 13.00 di venerdì 27 marzo 2015.

La partecipazione è libera e gratuita e prevede premi di varia natura.

Si allega regolamento completo della manifestazione.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Maddalena TESORO

Gentile Dirigente/Responsabile scolastico,

le scrivo per sottoporle un'iniziativa, recentemente presentata a Identità Golose, promossa dai Consorzi di Tutela Formaggio Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana e Pecorino Sardo DOP.

Il progetto Grandi Formaggi DOP, finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è nato dieci anni fa per volontà di alcuni tra i più importanti Consorzi di Tutela Formaggi DOP italiani.

Le iniziative delle passate edizioni erano rivolte a ristoratori e negozianti del settore alimentare: si trattava di seminari formativi, realizzati in tutta Italia e tenuti da un tecnico esperto di formaggi, seguiti da una degustazione guidata e, per quanto riguarda le ultime tre edizioni, dal Cooking Show di uno chef (ne citiamo solo alcuni: Massimo Bottura, Carlo Cracco, Gennaro Esposito, Luigi Pomata, Rosanna Marziale).

Per le ultime due edizioni del progetto è stato realizzato anche un concorso web di ricette per ristoratori e appassionati. Il premio per il vincitore consisteva nel poter realizzare il proprio piatto dal vivo con lo chef durante uno degli eventi in programma.

La partecipazione, sia agli eventi sia al concorso, è stata numerosa e ha incluso anche molti studenti delle scuole alberghiere. Ecco perché quest'anno i Consorzi hanno voluto riservare l'iniziativa solo agli studenti maggiorenni degli Istituti Alberghieri italiani.

Agli studenti delle classi IV e V è proposta quindi la partecipazione a un concorso web di ricette: gli studenti, singolarmente, sono invitati a realizzare una o più ricette con almeno uno dei formaggi DOP coinvolti nell'iniziativa.

La ricetta dovrà prevedere una foto, un testo con gli ingredienti utilizzati e con la descrizione della preparazione e sarà caricata sul sito www.grandiformaggidop.com dedicato all'iniziativa entro le ore 13.00 di venerdì 27 marzo. Le ricette saranno votabili dagli utenti tramite l'apposita sezione del sito fino a lunedì 13 aprile: le dieci ricette che riceveranno il maggior numero di voti, saranno poi valutate da Sonia Peronaci di GialloZafferano che decreterà la migliore. Inoltre saranno selezionate altre tre ricette (una per ciascuno dei formaggi sponsor) che riceveranno una menzione speciale sul sito dell'iniziativa, sui siti dei Consorzi e durante l'evento di premiazione finale.

Lo studente vincitore sarà invitato a preparare il proprio piatto dal vivo assieme a Sonia Peronaci di GialloZafferano all'evento finale in programma il giorno 28 aprile presso l'Istituto IPSSAR O. Vergani di Ferrara.

Specifichiamo che ogni spesa prevista è carico dell'organizzazione e che la partecipazione a questa iniziativa è gratuita.

Barbara Bizzotto
Project Manager
0444 235306