



In collaborazione con



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

3° 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 3° concorso gastronomico "Il panino teen-ager"

Il panino: una cosa buona tra le mani!

Concorso organizzato nell'ambito della IV festa "Salumi da RE" organizzata dal Gambero Rosso

Presidente di giuria: Max Mariola

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 3 aprile 2017 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 22 marzo 2017 al seguente indirizzo mail: cheginforma@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 3 aprile 2017. 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.

In sede di concorso saranno disponibili in location: frigorifero, affettatrice, piastra induzione e forno ventilato.

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

Alessio Malaguti e Laura Gianferrari
Referenti Formazione Cheftochef emiliaromagnacuochi