



Associazione per la valorizzazione
della Colatura di Alici di Cetara

CONTEST GASTRONOMICO
“PREMIO EZIO FALCONE 2017”
2 DICEMBRE HOTEL CETUS

Ore 12.00

NOME:

COGNOME:

PROFESSIONE :

LUOGO DI RESIDENZA :

CELL:

MAIL :

BLOG O ACCOUNT FB:

LA MIA RICETTA:

Tempi di preparazione ricetta:

Ingredienti per 6 persone:

Procedimento:

Eventuali richieste:

"La colatura di alici 2.0": questo è il tema scelto quest'anno al quale i partecipanti si dovranno ispirare. Tra tradizione e Innovazione, la colatura oggi è divenuto un prodotto versatile in cucina grazie alla semplicità di un gusto inconfondibile. L'entusiasmante gara, nasce infatti con l'intento di promuovere e diffondere i molteplici usi della colatura, un prodotto capace di rendere un piatto estremamente prelibato.

Le ricette saranno valutate da un giuria di esperti del settore gastronomico secondo questi criteri di valutazione:

- Ingredienti attinenti alla tradizione (prodotti del territorio, prodotti slow food)
- Complessità di preparazione
- Piacevolezza del gusto
- Accuratezza
- Esaltazione del sapore

Info Utili:

-E' possibile preparare a scelta un **antipasto, un Primo Piatto** oppure un **Secondo piatto** con contorno. Grazie al Pastificio Antonio Amato, potete visitare il sito www.antonioamato.it e scegliere se lo ritenete opportuno, il formato pasta più adatto alla vostra ricetta (da indicare sotto la voce di eventuali richieste). Oppure scegliere un formato di pasta integrale del Pastificio La Fabbrica di Gragnano (foto allegata).

- Sarà vostra cura portare solo gli ingredienti specifici che compongono la ricetta. Sarà nostra cura invece, fornirvi pasta, olio extra vergine di olive, colatura di alici, acciughe salate e filetti di alici in olio di oliva, filetti di tonno in olio di oliva, peperoncino tritato in olio di oliva, offerte dalle aziende produttrici Iasa, Delfino, Nettuno.

- L'appuntamento con tutti i partecipanti è alle ore 10,00 presso la struttura dell'Hotel Cetus. (per l'organizzazione e preparazione in cucina).

- Alle ore 12,00 si dà il via alla gara. In giuria: La giornalista Antonella Petitti gli esperti gastronomici Albert Sapere e Barbara Guerra, gli chef Peppe Guida, Cristian Torsiello e Fabiana Scarica.

- Inviare la presente scheda compilata al seguente indirizzo mail a.speranza84@gmail.com non oltre il 25 novembre.

Cordiali saluti

Angela Speranza

Assessore alla cultura e al turismo

3396075994