

## 141 – Concorso formaggio di fossa di Talamello e Cipolla dell’Acqua di Santarcangelo di Romagna (Presidio Slow Food)

### Descrizione



#### ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “TONINO GUERRA” - NOVAFELTRIA (RIMINI)

Con Sezioni Associate I.T.C.G. “Einaudi”, I.P.I.A. “Benelli” e Liceo Scientifico

Piazzale Lorenzo Moni n. 3 – 47863 NOVAFELTRIA (RN)

Tel. 0541920130 / 0541926178 - Sito: [www. https://www.isisstoninoguerra.edu.it](https://www.isisstoninoguerra.edu.it)

E-mail: [RNIS00300D@istruzione.it](mailto:RNIS00300D@istruzione.it)- [PEC: mis00300d@pec.istruzione.it](mailto:mis00300d@pec.istruzione.it)

Codice Meccanografico RNIS00300D – Codice univoco fatturazione elettronica: UFCR9F - Cod. Fiscale 80034510414



## CIRCOLARE N. 141

Novafeltria, 31 ottobre 2024

Agli studenti delle classi 3B1, 4B1, 5B1

Alle loro famiglie

Ai docenti

prof. Antonio Petrini

prof. Luca Micheli

prof.ssa Enrica Bravaccini

prof.ssa Martina Brizzi

### **Oggetto: Concorso formaggio di fossa di Talamello e Cipolla dell’Acqua di Santarcangelo di Romagna (Presidio Slow Food)**

Il concorso è rivolto alle classi 3B1, 4B1, 5B1 indirizzo Enogastronomico – Settore cucina. Ogni squadra dovrà ideare una ricetta per 5 persone che valorizzi i due ingredienti del tema concorsuale.

La squadra vincente, selezionata da una commissione interna al nostro istituto, parteciperà alla premiazione che si svolgerà in data 24 novembre 2024 durante la Sagra del Formaggio di Fossa di Talamello.

La presentazione del piatto vincente avverrà sotto forma di show cooking.

IL PIATTO DOVRÀ RISPETTARE I SEGUENTI CRITERI:

- La ricetta dovrà essere presentata e consegnata entro il 10 novembre 2024, alla Prof.ssa Bravaccini, in formato word;
- Le tre migliori ricette verranno selezionate da una commissione interna per la finale, che si terrà il 15 novembre 2024;
- La ricetta deve risultare facilmente assemblabile, deve prevedere quindi delle basi pronte che non necessitino di cotture durante lo show;
- Le schede tecniche della ricetta dovranno riportare ingredienti e dosi per 5 persone, procedimento e bozza impiattamento;
- Il piatto può configurarsi in tutte le portate quali: antipasto, primo, secondo e dessert. Sono esclusi contorni e panificati a meno che questi ultimi non siano parte integrante del piatto.

docente referente del concorso: prof. Antonio Petrini

Il Dirigente scolastico

Francesco Tafuro

(firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi Art.3, c.2. D.lgs. 39/93)

**Data di creazione**

31/10/2024

default watermark