



Concorso “Ricette Evo”

La valorizzazione dell’olio extra vergine di oliva quale ingrediente primario e centrale a tavola e in cucina. Una competizione per giovani talenti, con due sezioni: ricette tradizionali rivisitate e ricette creative.



Il concorso

L’Istituto alberghiero “Nino Bergese” di Genova e l’Istituto alberghiero “Bonaldo Stringher” di Udine, in collaborazione con l’azienda olearia Santagata 1907 Spa, bandiscono un concorso di ricerca culinaria denominato Evo Ricette, volto alla valorizzazione degli oli extra vergine di oliva in ambito gastronomico.

Il concorso è riservato alle classi quarte e quinte degli Istituti alberghieri statali.

I due istituti, in rappresentanza della Liguria - una delle regioni a maggiore tradizione olearia - e del Friuli Venezia Giulia - che ospita una delle produzioni più “estreme” da un punto di vista geografico - sono gli enti promotori di tale iniziativa così innovativa.

Il tema

La valorizzazione degli oli extra vergini di oliva italiani non solo come semplice condimento, ma come ingrediente indispensabile della cucina tradizionale e di quella creativa.

I partecipanti dovranno selezionare, ricercare, presentare ricette in cui l’olio di oliva extra vergine non sia solamente “condimento” ma ingrediente indispensabile per la riuscita e la caratterizzazione della ricetta stessa.

Due le categorie del concorso:

1 ricette antiche, tradizionali caratterizzate dalla presenza dell’olio extra vergine di oliva come un ingrediente essenziale e fortemente caratterizzante.

2 ricette creative, di nuova concezione caratterizzate dalla presenza dell’olio extra vergine di oliva come ingrediente essenziale e fortemente caratterizzante.

Presentazione



Il concorso **Ricette Evo** sarà presentato il giorno 18 Ottobre ore 11 presso Istituto “Nino Bergese” - auditorium di Villa Sauli Podestà - nel corso di un evento studiato ad hoc, alla presenza di esponenti del mondo dell’istruzione, della produzione agroalimentare, della ristorazione e della stampa.

Regolamento

I partecipanti possono partecipare individualmente, per gruppi o per classi.

Le ricette, per le due categorie previste dal bando, dovranno pervenire in formato digitale alla segreteria del concorso entro il 30/11/2018 ed esclusivamente all’indirizzo di posta elettronica ricetteevo@gmail.com

Giuria

Le ricette verranno selezionate da una giuria qualificata composta da professionisti della ristorazione e della produzione olearia, esperti in alimentazione, giornalisti, food bloggers. Le ricette selezionate verranno realizzate nel corso di una giornata evento dedicata all'Olio extra vergine di oliva che si terrà a Udine presso l'Istituto alberghiero Bonaldo Stringher di Udine il giorno 19/12/2018

In tale occasione saranno proclamate vincitrici le ricette per ognuna delle due categorie del concorso previste.

Premiazione

La premiazione avverrà presso Istituto Alberghiero "Bonaldo Stringher" di Udine il 19 /12/2018

Ad insindacabile giudizio della Giuria, gli Istituti vincitori del concorso per ognuna delle categorie previste dal bando, riceveranno una fornitura di olio extra vergine di oliva di alta qualità da parte **dell'Azienda Santagata 1907 Spa.**

La fornitura soggetta al premio è quantificata in litri 100 (cento) da utilizzarsi esclusivamente durante le esercitazioni didattiche e i laboratori tecnico pratici dell'indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Per ognuna delle due categorie previste dal bando sarà pertanto proclamato un vincitore primo classificato.

È parte integrante della premio la partecipazione dei vincitori a Olio Officina Festival, importante manifestazione di riferimento a tema oleario che si terrà a Milano presso il Palazzo delle Stelline, dal 31 Gennaio al 2 Febbraio 2019. In tale occasione verranno presentate a un pubblico qualificato le ricette vincitrici della prima edizione del concorso Evo Ricette.

Le stesse preparazioni risultanti vincitrici saranno pubblicate sulla rivista OOF International Magazine, in edizione cartacea bilingue italiano/inglese, e commentate nel corso della seconda edizione del Forum Olio & Ristorazione, in programma a Maggio (in data da definirsi) a Milano.

