

Concorso Gastronomico Nazionale “Mediterraneo a Tavola”

4 Consorzi di Tutela di formaggi DOP, **10** Istituti Alberghieri, **40** Team di giovani allievi che si sono sfidati nel Concorso gastronomico “Mediterraneo a Tavola” per la preparazione del miglior piatto che possa esaltare il protagonista principale: il formaggio.

Questo è in sintesi il progetto voluto da **Origin Italia** e finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nell’ambito del programma nazionale 2020 (D.M. n. 9375109 del 14 dicembre 2020) per la promozione dei prodotti certificati italiani.

I Consorzi di Tutela delle DOP ovine sono quelli del Pecorino Romano DOP, Pecorino Siciliano DOP, Piacentinu Ennese DOP e Vastedda della valle del Belice DOP, 4 formaggi del Sud Italia che, di comune accordo, hanno puntato sui giovani, futuri chef, maestri di cucina, di sala e operatori in genere della ristorazione che, con le loro azioni di vita, potrebbero contribuire non poco alla promozione di questi formaggi più e meno noti.

Il Concorso Mediterraneo a Tavola ha previsto 4 classifiche, una per ogni formaggio, che sono state decretate da una giuria composta da 10 esperti tra Maestri Assaggiatori ONAF, Chef di fama nazionale e designati dei Consorzi di Tutela. Non potendosi fare la degustazione dei piatti per le ben note restrizioni da COVID-19, la valutazione dei piatti ha tenuto conto di:

- Utilizzo caratterizzante del formaggio nella creazione del piatto;
- Correttezza e corrispondenza degli ingredienti con la procedura di preparazione descritta;
- Utilizzo di materie prime caratteristiche del Mediterraneo;
- Facilità della tecnica di preparazione;
- Scelta di materie prime sostenibili;
- Senso estetico del piatto (foto della ricetta).

La premiazione avvenuta sabato mattina 5 giugno nell’ambito del webinar organizzato da Origin Italia ha visto i seguenti vincitori:

Per la ricetta che ha utilizzato il formaggio Piacentinu Ennese DOP:

- 1° classificato Istituto IPSEOA DON PINO PUGLISI Centuripie (EN)
- 2° classificato Istituto ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE D.A. AZUNI di Cagliari
- 3° classificato Istituto I.P.S.E.O.A. SASSARI

Per la ricetta che ha utilizzato il formaggio Pecorino Siciliano DOP:

- 1° classificato Istituto IIS ANTONELLO di Messina
- 2° classificato Istituto I.I.S. Alessandro Farnese di Caprarola (VT)
- 3° classificato Istituto I.P.S.E.O.A. SASSARI

Per la ricetta che ha utilizzato il formaggio Pecorino Romano DOP:

- 1° classificato Istituto IIS G.A. Pishedda Bosa (OR)
- 2° classificato Istituto ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE D.A. AZUNI Cagliari
- 3° classificato Istituto Istituto principi Grimaldi di Modica (RG)

Per la ricetta che ha utilizzato il formaggio Vastedda della Valle del Belice DOP:

- 1° classificato Istituto I.P.S.E.O.A. "V. TITONE" di Castelvetro (TP)
- 2° classificato Istituto ISTITUTO I.P.S.E.O.A. SASSARI
- 3° classificato Istituto IIS A. FARNESE sede di Montalto di Castro (VT)

Roma, 7 giugno 2021