



Ecco i panini gourmet con **Dop** e **Igp** A Roma sfida tra giovani aspiranti chef

Fast food, Street food, Food delivery, in altre parole nuova ristorazione, un settore che in 5 anni è cresciuto dell'8% e con 210mila esercizi ha sorpassato di gran lunga la ristorazione tradizionale che ne conta 120mila. Ma il fenomeno si segnala soprattutto perché punta sempre più alla qualità adoperando prodotti certificati **Dop** e **Igp**, i consumi dei quali in 10 anni sono cresciuti in valore del 64%. Ed è così che nell'Anno del cibo italiano, il 2018, la Fondazione **Qualivita**, **Aicig** e i consorzi di tutela **Dop** e **Igp** italiani lanciano un'iniziativa per mettere a confronto i giovani aspiranti chef, ovvero gli studenti degli istituti alberghieri, con il mondo della qualità agroalimentare. Ieri a Roma, presso la fondazione **Esclusiva**, si è tenuto il primo incontro di questo progetto che si intitola «Il mio panino **Dop Igp**», dove sono intervenuti più di cento studenti degli istituti **Gioberti** e **Vespucci** che si sono sfidati in una gara per realizzare il miglior panino gourmet con 22 prodotti a denominazione d'origine, secondo il celebre format televisivo della "Mystery Box". Emozionati, e con una giusta dose di sana competizione i ragazzi si sono cimentati con competenza e creatività in gustosissimi panini, miscelando i vari ingredienti e sono stati giudicati da una giuria di giornalisti ed esperti.