

CIBO E SALUTE

Futuri chef a confronto per la prevenzione alimentare

Prima edizione del progetto per la provincia di Pavia

21 marzo ore 12.30 c/o Istituto Apolf – Pavia

Settimana nazionale della prevenzione oncologica

<p>Partecipanti</p> <p>Alunni di 4^a e 5^a superiore degli Istituti ad indirizzo alberghiero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Istituto APOLF - Pavia - Istituto Pollini - Mortara - Istituto SantaChiara - Stradella 	<p>Obiettivi del Progetto</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Informare sull'importanza di un'alimentazione corretta per il mantenimento della salute ✓ Promuovere l'acquisizione di corrette abitudini alimentari ✓ Stimolare un approccio creativo verso i cibi diversi ✓ Conoscere i cibi territoriali
<p>Programma della Gara</p> <p>alle 11.00-13.00 primo gruppo in cucina Istituto Apolf</p> <p>alle 13.00-13.30 giuria tasta le prime due ricette</p> <p>alle 13.00-15.00 secondo gruppo cucina Istituto Pollini e Istituto Santa Chiara</p> <p>alle 15.00-15.30 giuria tasta le altre quattro ricette</p> <p>alle 16.00 premiazione</p> <p>alle 17.00 chiusura dell'evento</p>	<p>Prodotto locale scelto: RISO CARNAROLI</p> <p>GIURIA : 3 GIUDICI C.AGUZZI -E.MAINARDI-L.GAVOTTI</p> <p>RICETTE IN GARA:</p> <p><u>APOLF</u> 1) RISO AI GAMBERI DI FIUME</p> <p>2) TORTINO DI RISO</p> <p><u>POLLINI</u> 1) RISOTTO ZUCCA , MIRTILLI E CIPOLLE CAMELLATE</p> <p>2) SFERA DE LUXE</p> <p><u>SANTA CHIARA</u> 1) CHEESECAKE</p>
<p>PREMIAZIONE di 2 ricette: la migliore ricetta e la ricetta più originale</p> <p>Si ringraziano: i giudici, la giornalista C. Colli, i professori gli studenti e l'Istituto ospitante Apolf che hanno reso possibile e coinvolgente l'evento</p>	

Ricorda: "l'uomo è ciò che mangia" cit. Fuerbach