

DALL'ANTIPASTO AL DESSERT, LE INFINITE COMBINAZIONI DEL PECORINO ROMANO DOP

37 istituti alberghieri iscritti, 67 classi partecipanti, 86 ricette inviate, 10 ricette finaliste: questi i numeri della prima edizione del concorso nazionale di cucina indetto dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP che si appresta alla gara conclusiva a Roma.

Si avvicina la sfida finale della **prima edizione del concorso nazionale di cucina "Il Pecorino Romano DOP nei territori della gastronomia italiana"**, organizzato dal Consorzio del Pecorino Romano e rivolto agli studenti degli istituti alberghieri dell'intera penisola, che si terrà a **Roma, mercoledì 17 ottobre 2018** a partire dalle **ore 10.00**, nella splendida cornice della **Casina Valadier**.

Sono **10 le scuole dei finalisti aspiranti chef**, che dovranno sfidarsi dal vivo, preparando le ricette a base di Pecorino Romano DOP, selezionate dallo **chef cagliaritano Luigi Pomata**, tra quelle proposte dai 37 istituti iscritti, distribuiti da Nord a Sud della penisola. La sfida proposta a questi giovani studenti non era scontata: inventare uno o più piatti a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert, utilizzando come elemento caratterizzante il Pecorino Romano DOP abbinato ad altri ingredienti scelti tra quelli più tipici e rappresentativi del territorio di appartenenza della scuola.

Il giudizio insindacabile della selezione delle ricette finaliste è stato affidato allo **chef Luigi Pomata**, due forchette Michelin e proprietario dell'omonimo ristorante di Cagliari. I 10 istituti da lui prescelti parteciperanno quindi alla prova finale. Ogni classe finalista sarà rappresentata sul palco da due promettenti chef in divisa, chiamati a realizzare un piatto da esposizione e 3 mini-porzioni per una giuria d'eccezione, composta dal **presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, Salvatore Palitta**, dallo stesso **chef Luigi Pomata** e dallo **chef Matteo Barbarossa**, coordinatore di cucina della scuola Chef Academy a Terni. Interverrà per approfondire i diversi aspetti nutrizionali di questa eccellenza il **prof. Luca Piretta, Nutrizionista Gastroenterologo**. Modererà l'incontro il **conduttore televisivo Marco Liorni**.

Il Pecorino Romano DOP è il formaggio italiano più venduto nel mondo, dopo il parmigiano, grazie anche alla sua grande versatilità sotto ogni punto di vista: dal consumo, che non ha stagioni, alla ricettabilità. Il Pecorino Romano DOP è un prodotto per tutti, in quanto recenti studi hanno messo in luce un'altra sua importante caratteristica: **l'assenza di lattosio che lo rende ottimo anche per i soggetti intolleranti**.

La fantasia e la voglia di osare di questi ragazzi hanno permesso di realizzare un ricettario unico, con abbinamenti originali e moderni, che mostrano come il Pecorino Romano DOP, nonostante il forte legame con il territorio di provenienza, possa essere consumato ovunque e da diverse tipologie di consumatori, oltre che inserito in ogni portata, in qualsiasi stagione.

Gusto, originalità, entusiasmo e territorialità sono il giusto condimento di un'iniziativa dedicata a valorizzare un gioiello della gastronomia italiana insieme alle aspirazioni dei giovani cuochi di domani.

LE RICETTE FINALISTE CHE VERRANNO REALIZZATE DURANTE LA PROVA FINALE DI ROMA:

1) Millefoglie di pecorino romano, con carpaccio di salmerino marinato e spuma di ricotta

CATEGORIA: antipasto

I.P.S.E.O.A. "Caterina de' Medici" - Istituto professionale e statale

GARDONE RIVIERA (Brescia)



2) Tortello ripieno di zucca su fonduta al pecorino romano, crumble di pitina e croccante aromatizzato al pepe

CATEGORIA: primo piatto

IAL FVG - Istituto professionale e statale

TRIESTE (Trieste)



3) Il pecorino ed il bosco

CATEGORIA: dolce

IIS SANTA MARTA - Istituto professionale e statale

Pesaro (Pesaro e Urbino)



4) Bignè al formaggio ripieni di pappa al pomodoro

CATEGORIA: antipasto

Istituto "FERDINANDO MARTINI" - Istituto professionale e statale

MONTECATINI TERME (Pistoia)



5) Tartelletes alla mantovana di pecorino con baccalà, crema di zucca piccante, profumo di nero di seppia e cialde di pecorino

CATEGORIA: antipasto

I.P.S.A.R. "L.Carnacina" sede coordinata Valeggio sul Mincio - Istituto professionale e statale

Valeggio sul Mincio (Verona)



6) Bavarese di pecorino romano dop, confettura di cipolla rosa di Bassano, mostarda vicentina, estratto di melograno e peperone

CATEGORIA: antipasto

IPSSAR ARTUSI - Istituto professionale e statale

Vicenza (Vicenza)



7) Gnocchetti bicolore con pecorino romano, cannella e mistrà Varnelli al profumo di arancio

CATEGORIA: primo piatto

IPSEOA GIROLAMO VARNELLI - Istituto professionale e statale

CINGOLI (Macerata)



8) Entrecôte di manzo della val di vara al burro nocciola, fonduta di pecorino romano ghiacciata, fondo bruno, patate noisette e cialda al mais di pignone

CATEGORIA: secondo piatto

ISTITUTO ALBERGHIERO MARCO POLO - Istituto professionale e statale

San Colombano Certenoli (Genova)



9) Strangozzi di farro con vellutata di pecorino romano dop., pomodorini gialli confit, guancialetto croccante, briciole di pane lariano alle erbe e polvere di buccia di limone

CATEGORIA: primo piatto

Ipseoa Vincenzo Gioberti - Istituto professionale e statale

Roma (RM)



10) Filettino di tonno in panatura al timo selvatico su crema di cavolfiore e pecorino romano dop all'abbamele

CATEGORIA: secondo piatto

IPSSAR - IPSEOA SASSARI - Istituto professionale e statale

Sassari (SS)

