



Origin Italia, Concorso gastronomico nazionale “Mediterraneo a Tavola” I vincitori del contest per 10 Istituti Alberghieri

Origin Italia in collaborazione con i Consorzi Pecorino Romano Dop, Vastedda della Valle del Belice Dop, Pecorino Siciliano Dop e Piacentinu Ennese Dop, ha presentato il Concorso denominato “Mediterraneo a Tavola”, facente parte del “Progetto Pecorini Dop” finanziato con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con il D.M. n. 9375109 del 14 dicembre 2020.

Roma, 7 giugno 2021 – La sfida per il miglior piatto a base di formaggi ovini Dop ha visto coinvolti 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”. Obiettivo, quello di diffondere verso i giovani, nonché futuri ristoratori, chef, e personale della ristorazione, le caratteristiche di qualità dei quattro formaggi ovini DOP, aumentando la loro conoscenza.

Questo è in sintesi il progetto realizzato 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 sono quelli del **Pecorino Romano DOP, Pecorino Siciliano DOP, Piacentinu Ennese DOP e Vastedda della Valle del Belice DOP**: quattro Consorzi del Sud Italia che hanno puntato sui giovani, futuri chef, maestri di cucina, di sala e operatori della ristorazione, in grado di contribuire alla promozione di questi formaggi.

Il Concorso “Mediterraneo a Tavola” ha previsto 4 classifiche, una per ogni formaggio; decretate da una giuria composta da 10 esperti tra Maestri Assaggiatori ONAF, chef di fama nazionale e designati dei Consorzi di Tutela. Non essendo possibile fare la degustazione dei piatti - a causa delle limitazioni 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; estetica del piatto (foto della ricetta).

La premiazione si è svolta sabato 5 giugno, nell’ambito del webinar organizzato da Origin Italia.

Ecco l’elenco dei vincitori:

Per la ricetta che ha utilizzato il Piacentinu Ennese DOP:

- 1° Classificato IPSEOA “Don Pino Puglisi” - Centuripe (EN)
- 2° Classificato IIS “D.A. Azuni” - Cagliari
- 3° Classificato IPSEOA - Sassari



Per la ricetta che ha utilizzato il Pecorino Siciliano DOP:

- 1° classificato IIS “Antonello” - Messina
- 2° classificato IIS. “A. Farnese” - Caprarola (VT)
- 3° classificato IPSEOA - Sassari

Per la ricetta che ha utilizzato il Pecorino Romano DOP:

- 1° classificato IIS “G.A. Pischedda” - Bosa (OR)
- 2° classificato IIS “D.A. Azuni” - Cagliari
- 3° classificato Istituto “Principi Grimaldi” - Modica (RG)

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

- 1° classificato IPSEOA “V. Titone” - Castelvetrano (TP)
- 2° classificato IPSEOA - Sassari
- 3° classificato IIS “A. Farnese” - Montalto di Castro (VT)