



Torna con un'edizione speciale il contest del **Molino Borgioli** dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri con una grande novità: una struttura più articolata, che coinvolge un numero maggiore di scuole e offre una sfida ancora più emozionante.

Il concorso prevede una serie di fasi, dalla selezione dei menù alla visita del Molino Borgioli, passando per una formazione sulla materia prima ad opera degli esperti del Molino. La finale vedrà competere le migliori brigate in una vera e propria prova di abilità, creatività e passione culinaria.

L'obiettivo? Realizzare un menù completo con ingredienti del Molino Borgioli, mettendo in gioco non solo la tecnica, ma anche la capacità di valorizzare un prodotto di eccellenza. I vincitori, oltre a premi in denaro e in beni offerti da Ariete, avranno l'opportunità di vedere il loro talento riconosciuto a livello regionale e oltre, con una copertura media che garantisce grande visibilità.

DESTINATARI

Il concorso è rivolto agli studenti dei settori Cucina e Pasticceria frequentanti il 4° e il 5° anno degli Istituti Alberghieri aderenti all'iniziativa:

- ▶ IIS "F. Datini" di Prato,
- ▶ IIS "G. Vasari" di Figline Valdarno,
- ▶ IPSSEOA "A. Saffi" di Firenze

OBIETTIVO DEL CONCORSO

Il concorso prevede, nella sua prova finale, la progettazione e la realizzazione da parte delle brigate di ogni Istituto di un menù completo di tre portate (antipasto, primo piatto, dessert) il cui ingrediente di riferimento dovrà essere uno dei prodotti di grano duro del Molino Borgioli.

FASI DEL CONTEST

	Procedura	Output	Giuria	Luogo	Data
Selezione	Project work su carta di un menù completo (antipasto / primo / dolce)	Ogni Istituto seleziona n. 9 portate (3 antipasti, 3 primi, 3 dessert)	Interna a ogni singolo Istituto	Singoli Istituti	gennaio
Formazione	Lezione aperta a cura del Molino Borgioli			Datini, Prato	18 febbraio
Semifinale	Realizzazione in laboratorio delle ricette selezionate	Per ogni Istituto si premiano il miglior antipasto, miglior primo, miglior dessert	3 giudici esterni agli Istituti	Datini, Prato	2 marzo
Visita al molino	Visita guidata all'impianto produttivo del Molino Borgioli a Calenzano per i nove finalisti			Molino Borgioli	11 marzo
Finale	Realizzazione da parte di ogni Istituto del menù completo	Brigata vincente tra i tre Istituti	8 giudici esterni agli Istituti	Datini, Prato	14 aprile

FINALE

Parteciperanno alla finale le brigate selezionate in semifinale:

DATINI	Gilberto Gaddo Sabatini	<i>Antipasto</i>	Cannolo di grano duro, tartare di manzo, mayo alici e capperi, cipolle rosse in agrodolce e polvere di erbe aromatiche
	Gabriele Cianferoni	<i>Primo piatto</i>	Casoncelli di genovese, crema di radicchio rosso, riduzione al vino bianco e olio al prezzemolo
	Sebastiano Viscillo	<i>Dessert</i>	"Essenza di bosco"
SAFFI	Elena Cristina Perissi	<i>Antipasto</i>	Tortino morbido di semolino con cuore di burrata, gamberi marinati al lime e olio al basilico
	Saverio Palombo	<i>Primo piatto</i>	Sapore di mare
	Aaleyah Faye Trinidad	<i>Dessert</i>	Dolce geometria
VASARI	Elena De Florio	<i>Antipasto</i>	Cupola fiorentina di semolino con cuore di fegatini su cavolo nero e fonduta di pecorino toscano
	Nicolas Sorgi	<i>Primo piatto</i>	Piramide di pasta fresca con stufato alla sangiovese e spuma di pecorino
	Marco Innocenti	<i>Dessert</i>	Chiudi gli occhi e pensa al panforte

MARTEDÌ 14 APRILE a partire dalle **8.30** presso l'**ISTITUTO DATINI** via di Reggiana, 26 - Prato

CRITERI DI VALUTAZIONE

I punteggi saranno determinati secondo i seguenti criteri:

- ▶ Aspetto estetico e appetibilità
- ▶ Sapore e armonia complessiva
- ▶ Valorizzazione del prodotto del Molino Borgioli
- ▶ Tecniche di realizzazione e impiattamento

PREMI

1^a BRIGATA classificata:
€ 450 complessivi



2^a BRIGATA classificata:
premi in beni offerti da **ARIETE**



3^a BRIGATA classificata:
premi in beni offerti da **ARIETE**



con la partecipazione di

Ariete
il genio della casa

www.molinoborgioli.it



@molinoborgioli

Informazioni e aggiornamenti:

www.molinoborgioli.it/talenti-in-squadra

CARTELLA STAMPA:

www.molinoborgioli.it/cartella-stampa

PER MAGGIORI INFO:



Maria Sole Magni
magni@gegad.com

