

**Sanremo - Villaggio dei fiori**  
**15 marzo 2023**

**Contest gastronomico**  
nell'ambito del Progetto n. 8336 ANTES

*"Fiori ed erbe:  
creatività in cucina"*



 [www.interregantea.eu](http://www.interregantea.eu)  
 @interregantea  
 @Interreg ANTEA

**PROGETTO ALCOTRA n. 8336**  
**ANTES**  
Fiori eduli e piante aromatiche:  
attività di capitalizzazione dei progetti  
ANTEA e ESSICA

**15 marzo 2023**

**Villaggio dei fiori - Sanremo**

**Partecipano al contest:**

- Istituto alberghiero Ruffini-Aicardi di Taggia (IM)
- Istituto alberghiero Colombato di Torino
- Istituto alberghiero Beccari di Torino

Moderatore Claudio Porchia, presidente dell'Associazione Ristoranti della Tavolozza

**Composizione della giuria:**

Daniela Borghi - Giornalista "La Stampa"; Paola Chiolini - Chef "La Balena Bianca"; Federico Lanteri - Chef "Osteria Martini"; Elisabetta Lupotto - CREA AN e GdL MASAF per le candidature UNESCO "Dieta mediterranea"; Gianpietro Meinero - Responsabile Slow Food Val Bormida; Silvia Parodi - Vicepresidente Agriturist Liguria; Luisa Pistelli - Professore ordinario Università di Pisa Dip Fitochimica; Claudio Porchia - coordinatore della giuria e Presidente associazione Ristoranti della Tavolozza; Loreta Tabarini - Organizzatrice Concorso "Fiori nel piatto" di Boario Terme; Sara Tonegutti - Assessore alla Floricoltura Comune di Sanremo.

Alle scuole partecipanti saranno offerti prodotti del territorio dalla CNA di Imperia e prodotti a base di fiori eduli della ditta Ravera Bio.

Si ringrazia il "Villaggio dei fiori" per la generosa ospitalità.

**Programma:**

**Ore 9:30** - raduno al Villaggio dei fiori  
**Ore 10:00** - inizio preparazione piatti  
**Ore 11:00** - inizio valutazione dei piatti da parte della giuria  
**Dalle 11:00 alle 12:30**, ogni 15 minuti, presentazione di un piatto

**Ore 12:30** - conteggi schede  
**Ore 13:00** - premiazione

**Criteri di valutazione:**

- Presentazione estetica del piatto
- Esame olfattivo/gustativo
- Originalità
- Rispondenza agli obiettivi

**Saranno assegnati i seguenti**

**riconoscimenti:**

- Premio per il miglior piatto preparato con aglio ursino
- Premio per il miglior piatto libero con fiori eduli ed erbe aromatiche
- Premio per il piatto più creativo

