

## Eventi

## Miglior Ricetta RicibiAMO, in gara quattro categorie di cuochi

Martedì 5 febbraio, Giornata mondiale contro lo spreco alimentare, avrà luogo presso la Residenza Gasperini la finale del contest "Miglior ricetta RicibiAMO". Quattro le categorie di cuochi del riciclo a contendersi la medaglia d'oro



Redazione

31 GENNAIO 2019 11:13



**G**li "chef antispreco" possono scaldare i fornelli! La finale del contest "Miglior ricetta RicibiAMO" è alle porte; martedì 5 febbraio, **Giornata mondiale contro lo spreco alimentare**, saranno quattro le categorie di cuochi del riciclo a contendersi la medaglia d'oro: chef professionisti, futuri chef, chef di casa e chef ristorazione collettiva

### APPROFONDIMENTI



**RicibiAMO, workshop "Lo chef sostenibile"**

26 gennaio 2018

RcibiAMO è un progetto ideato dall'Associazione PiaceCiboSano, di cui è presidente la sociologa dott.ssa Miriam Bisagni e il concorso nasce per premiare la creatività dei ristoratori che aderiscono alla rete antispreco e per diffondere le buone pratiche di sostenibilità alimentare.



RicibiAMO, "Il teatro del cibo e delle ricette sostenibili"

20 gennaio 2019

La giornata si aprirà alle 9 presso la Residenza Gasperini (Strada del'Anselma 9): mentre gli chef daranno vita alle loro ricette, Antonio Pascale, giornalista e scrittore, metterà in scena la performance teatrale **Dal campo alla tavola: la lunga storia di un piatto**, che vedrà coinvolti il prof. Ettore Capri e Niccolò Razzati dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Milva Panico di Metro Cash and Carry, e lo chef Excecutive Fabio Morriconi di Pomireau.

Sarà poi la volta dell'uscita dei quattordici chef finalisti: tra queste la giuria tecnica presieduta da Giancarlo Morelli Chef Pomireau Seregno, e composta da Paola Gazzolo Assessore all'Ambiente Regione Emilia Romagna, Marco Trevisan Preside Facoltà di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali, Filippo Sinisgalli Excecutive Chef del Palato Italiano, Paolo Massobrio Critico Enogastronomico, Luciana Rabaiotti Preside Istituto Alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore Terme, Teresa Andena Preside Isitituto Alberghiero Raineri Marcora di Piacenza e Cristina Cerbi Past Winner 2018, eleggerà la ricetta migliore per ogni categoria.

il progetto, nato da APCS nel 2013 in modo sperimentale e inserito nel PINPAS del Ministero dell'ambiente.sensibilizza la filiera ristorativa per la distribuzione della family Bag RicibiAMO a tappeto sui due territori Parma e Piacenza, distinguendosi per essere la rete nazionale di ristoratori antispreco.



Contribuiranno alla realizzazione dell'iniziativa le scuole alberghiere del Ducato di Parma e Piacenza: Magnaghi di Salsomaggiore Terme e Ranieri Marcora di Piacenza, lo IAL regione Emilia Romagna di Piacenza e gli sponsor Comitato territoriali di IREN di Parma e Piacenza e per la realizzazione dell'aperitivo antispreco e sostenibile la squadra di équipe tutta al femminile dell'Osteria di Fornio, sostenuta dalla cantina certificata sostenibile VIVA Chiarli di Castelvetro di Modena e dal Caseificio "Lo Stallone" di Villanova sull'Arda del Consorzio Grana Padano.

I FINALISTI DEL "CONCORSO MIGLIOR RICETTA RICIBIAMO" del 2019 sono  
Categoria: CHEF PROFESSIONISTI

- Dario Pasetti: Canederlo Ri-Cibato
- Isabella Chiussi: Ravioli di cotechino e zucca con crema di patate e porri e bucce di patate croccanti
- Rosanna Visintin: Frittelle alle foglie di sedano - antipasto
- Francesca Saporito: Risotto al Parmigiano, Zucca, Prosciutto di Parma e Porcini
- Giovanni Mura: Zuppa di pane Sorsese (CHEF RISTORAZIONE COLLETTIVA)
- Carlo Masia: Zuppa di erbe selvatiche con calamaro arrostito, patate e carciofi (CHEF RISTORAZIONE COLLETTIVA)

Categoria: FUTURI CHEF

- Sabrina Cannone: fidati del cecio, è antispreco
- Veronica Plotini: Fantasia dal Nord
- Mauro Crespi: Scrigno di zucca con cuore di brie
- Andreea Bogdan :Macaron patabietola

Categoria: CHEF DI CASA

- Enrico Renzi: Involtini di verza ripieni di pane raffermo e trito di gambetto di crudo di Parma con granella e zester di crudo di Parma tutto su una base di salsa di pane verza e patata
- Elena Serena: Sformatini "del giorno dopo" lenticchie e cavolfiore
- Niccolò Rizzati: Cavatelli di grano arso in crosta di pane al cavolo rosso e salsiccia
- Simona Solvi: Tortino di topinambur e broccoli

In palio ci sono un posto alla summer school nell'accademia Alma 2019 e buono per partecipazione eventi di cucina sostenibile presso Palato Italiano o Care's lo chef sostenibile, a scelta del comitato direttivo RicibiAmo composto da prof ordinario UCSC Ettore Capri - ricercatrice UCSC dott.ssa Lucrezia Lamastra - sociologa e presidente APCS dott.ssa Miriam Bisagni