



LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore | I libri | Links | Contatti | Archivio | Privacy Policy | Q



Vinix acquisti in gruppo con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali.

Download on the App Store
GET IT ON Google Play

Appuntamenti, persone

Al via il contest Pomorosso d'Autore - Sani e Mediterranei MySocialRecipe e La Fiammante insieme per promuovere la cucina della salute e del benessere

14/2/2019
 84
 Condividi
 Mi piace 13
 Tweet
 Condividi



JET BRAINS

AppCode

Smart IDE for iOS/macOS development

Try FREE now

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



PomodoroRosso2019

Fuoco alle idee! Torna **Pomorosso d'Autore** col suo carico di novità e riparte la sfida ai fornelli per professionisti e appassionati del Food.

Al passo con l'attenzione crescente alle materie prime e alle filiere, all'equilibrio e alla leggerezza dei piatti, al recupero del modello mediterraneo per una sana alimentazione, tema della quarta edizione del contest di **MySocialRecipe** e **La Fiammante** è il valore nutrizionale della buona cucina, condensato nel titolo "**Sani e Mediterranei**", che è anche lo storico payoff dell'azienda conserviera.

Pomorosso d'Autore – Sani e Mediterranei perché oggi più che mai la cucina migliore è legata al benessere, alla salute e alla prevenzione. Un tema che conferma e rilancia l'approccio innovativo del format, che coniuga la promozione dell'autentico made in Italy e delle migliori filiere italiane con la necessaria creatività di procedimenti, tecniche di cottura e abbinamenti.

Bando alla mortificante "cucina del senza", largo alla bellezza di piatti sani e, insieme, appetitosi! Cerchiamo ricette accessibili, piatti POP, perché la salute riguarda tutti e tutti – rustici o raffinati, ricchi o poveri, esperti o neofiti – "siamo quello che mangiamo".

Come ogni anno, **MySocialRecipe** – unica piattaforma che certifica l'originalità delle ricette – garantirà la tutela e la diffusione delle proposte autoriali; **La Fiammante** – marchio di punta di una filiera etica certificata ed eccellenza conserviera a Buccino (SA) – offrirà ai finalisti la straordinaria opportunità di partecipare al "Viaggio del Pomodoro", un itinerario dai campi alle cucine alla scoperta dell'universo dell'oro rosso italiano, tra antichi tesori da riscoprire e avanguardie del gusto, con le ricerche condotte dall'Università "Federico II" di Napoli.

cronachedigusto.it



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Luciano Pignataro
Wine Blog
Circa un'ora fa

Si apre la seconda fase del Primo Piatto dei Campi 2019. 84 le candidature arrivate. Dopo la prima fase di lettura delle candidature, sono stati ammessi a partecipare 25 giovani professionisti, a cui verranno inviati i formati di pasta scelti. La seconda fase si chiuderà domenica 10 marzo, termine ultimo per inviare la ricetta e la foto a a



Per partecipare al contest è necessario ideare e realizzare RICETTE ORIGINALI che impieghino **POMODORO IN CONSERVA** quale **INGREDIENTE PRINCIPALE**: sono ammesse tutte le varietà (Tondo, S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Corbarino, Pachino, Pomodorino Giallo, ecc.) e tutte le tipologie di lavorazione, purché in conserva (al naturale, passata, polpa, pelato, ecc.).

A differenza che negli altri vegetali, infatti, la cottura (indispensabile nella conservazione) aumenta l'apporto nutrizionale del pomodoro: il LICOPENE, principale responsabile della sua azione antiossidante, risulta maggiormente "biodisponibile" (disponibile all'assimilazione) dopo la cottura, perché le sue molecole hanno bisogno di essere spezzate per attivarsi e combattere i radicali liberi.

La conserva di pomodoro è, dunque, la massima espressione del potere salutistico del pomodoro, grande alleato nella prevenzione dei tumori e delle patologie cardiovascolari e, più in generale, nella protezione delle cellule dall'invecchiamento.

Per partecipare, come ogni anno, è necessario **isciversi** a **MySocialRecipe** e **registrare gratuitamente** le proprie creazioni.

Due le CATEGORIE di accesso al contest: **CUOCHI e PROFESSIONISTI - FOODBLOGGER e APPASSIONATI** che si sfideranno lungo due percorsi paralleli, che porteranno i finalisti di entrambe le categorie alla finale.

Due le FASI web del contest con un limite massimo di **2 RICETTE ORIGINALI per ogni partecipante**, sia nella prima che nella seconda fase, e l'obbligo di esprimersi in **1 ricetta dolce e 1 ricetta salata**.

Il vincitore assoluto per la categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI e il vincitore assoluto per la categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI saranno scelti mediante una **GARA di cucina** nel corso del *tour* dedicato ai finalisti.

Novità assoluta di quest'anno, la campagna "**PORTA UN AMICO**": tra gli iscritti che avranno invitato un amico ad iscriversi al contest sarà **estratto a sorte in DIRETTA Facebook** il fortunato che, indipendentemente dal punteggio ottenuto, avrà la possibilità di partecipare al Viaggio del Pomodoro assieme ai finalisti e ai giurati.

Coerentemente con il focus della quarta edizione del contest, l'**equilibrio nutrizionale** della ricetta si aggiunge ai criteri di valutazione: un punteggio "bonus" assegnato da Francesca Marino andrà a sommarsi ai giudizi ottenuti in Giuria dalle ricette.

Nuova anche la Giuria presieduta da **Luigi Franchi** (fotografo, giornalista di enogastronomia, direttore di "Sala & Cucina") e composta da **Christian Torsiello**



PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2019 -
Pasta cipolla e...



La gallina ha fatto il ragù
Candele spezzate con ragù
napoletano di Totò Sapore
Radiator alla carbotriciana con
polvere di porcino
Pizza Mammà
Scialatielli al Pezzente
Paccheri Grumè



(enfant prodige campano, chef stellato Osteria Arbustico di Paestum), **Lara De Luna** (giornalista Repubblica Saporì) **Francesca Marino** (biologa nutrizionista, giornalista, Ceo di Mysocialrecipe), **Riccardo Melillo** (graphic and food photographer, Italia a Tavola), **Shamira Gatta** (food e travel blogger, vincitrice uscente del Pomorosso d'autore – In sugo veritas nella categoria Foodblogger e Appassionati) e **Fabio Gallo** (cuoco pluripremiato, vincitore uscente del Pomorosso d'autore – In sugo veritas nella categoria Cuochi e Professionisti).

Media Partner dell'iniziativa **Luciano Pignataro WineBlog, Italia a Tavola.**



Quanto vale la tua auto?

Ann. noicompriamoauto.it



Ricordate il conto di 4000 euro da Cracco? Il Tribunale dice: Ok,...

lucianopignataro.it



La parmigiana di melanzane, una ricetta di famiglia...

lucianopignataro.it



Come si fa la Carbonara: solo tuorlo o anche...

lucianopignataro.it



Spaghetti con le zucchine alla Nerano

lucianopignataro.it



La Locanda del Testardo a Bacoli: buona cucina di...

lucianopignataro.it



28TOPPASTA : la classifica, i primi 28 degli oltre 100 piatti...

lucianopignataro.it



Carbonara di Roscioli, ricetta originale spiegata da...

lucianopignataro.it

Appuntamenti, persone | / Nessun commento / Luciano Pignataro

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio

AppCode
Smart IDE for iOS/macOS development
Try FREE now

Articoli correlati



Merano Wine Festival dal 4 all'8 novembre 2016: il mondo del vino è chiamato a raccolta



Napoli, 18 marzo. Un milione di firme per la pizza come Patrimonio Unesco: la festa da Rossopomodoro



Oro Rosso 6-7-8 luglio 2018. Il ritorno della 6° Festa del Pomodoro e della sua tradizione



Napoli al Parco Tomba di Virgilio c'è lo Stato di Ebbrezza



Il 13 giugno alla Reggia di Caserta la Distilleria Petrone presenta Amarè, il primo liquore realizzato con le erbe del Real Giardino Inglese