

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" NEWS.IT

HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA. NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA PARTNERS CONTATTACI



Home > Gare & Concorsi > Pomorosso d'Autore: MySocialRecipe e la Fiammante per il contest di cucina sana...

EVENTI & FIERE GARE & CONCORSI

Pomorosso d'Autore: MySocialRecipe e la Fiammante per il contest di cucina sana e buona

Da Redazione 2 - 19 Febbraio 2019 0

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

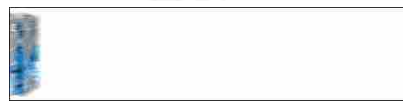
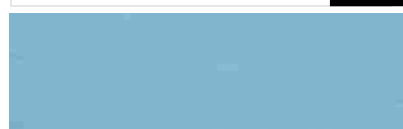
Al passo con l'attenzione crescente alle materie prime e alle filiere, all'equilibrio e alla leggerezza dei piatti, al recupero del modello mediterraneo per una sana alimentazione, tema della quarta edizione del contest di **MySocialRecipe** e **La Fiammante** è il valore nutrizionale della buona cucina, 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

Cerca





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.

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.).

Per partecipare: il pomodoro che fa bene

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.

Modalità di partecipazione

Per partecipare, come ogni anno, è necessario **iscriversi 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.

L'equilibrio nutrizionale fra i criteri di valutazione

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.

La Giuria

Nuova anche la Giuria presieduta da **Luigi Franchi** (fotografo, giornalista di enogastronomia, direttore di "Sala & Cucina") e composta da **Christian Torsello** (enfant prodige campano, chef stellato Osteria Arbustico di Paestum), **Lara De Luna** (giornalista Repubblica Saperi) **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**.

Ancora nessun voto.



PRODOTTI

Birra dell'Anno: è il Birrifico Mukkeller il miglior birrifico italiano

19 Febbraio 2019

Aqua Farm 2019: l'Acquacoltura vuole crescere in Europa

19 Febbraio 2019

Nuove Mezze Maniche La Molisana: rigatura più ampia, più sugo

19 Febbraio 2019

Trillo: la capsula 100% compostabile di Giuliano Caffè

19 Febbraio 2019

Morten Münchow alla Bloom Coffee School: si è concluso l'appuntamento italiano...

19 Febbraio 2019

Vino Nobile di Montepulciano: vendemmia 2018 da 4 stelle

19 Febbraio 2019