

Caffè
MORENOIL VERO ESPRESSO
NAPOLETANO

10.3 ° NAPLES

HORECANEWSLETTER.COM

HORECATV.IT

**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 – Sani e Mediterranei: al via la seconda fase del...

EVENTI & FIERE GARE & CONCORSI

Pomorosso d'Autore – Sani e Mediterranei: al via la seconda fase del contest

Da Redazione 2 - 16 Aprile 2019 0

Eccoli gli autori giudicati meritevoli di accedere alla seconda fase di **Pomorosso d'Autore** – super contest di **MySocialRecipe** e **La Fiammante**, giunto alla quarta edizione, che quest'anno celebra il valore nutrizionale della buona cucina.

Una selezione attenta quella dei giurati **Cristian Torsiello** (enfant prodige campano, chef stellato dell'Osteria Arbustico di Paestum), **Lara De Luna** (giornalista enogastronomica, Repubblica Sapori), **Francesca Marino** (biologa nutrizionista, giornalista, Ceo di **MySocialRecipe**), **Riccardo Melillo** (food photographer, Italia a Tavola), **Shamira Gatta** (food e travel blogger, vincitrice uscente nella categoria Foodblogger e Appassionati) e **Fabio Gallo** (cuoco pluripremiato, vincitore uscente nella categoria Cuochi e Professionisti), guidati dal presidente **Luigi Franchi** (fotografo, giornalista di enogastronomia, direttore di "Sala &

Cerca

SpecialCoffee®
...unisciti al caffè

viggs channel

Salute

Viva la Mamma

RIGEL
Prodotti Chiesti per i Utenti Professionisti



Cucina").


LDG Consulenza
di qualità
LEARNING DOING GOING


Ammessi alla seconda fase del contest nella categoria **CUOCHI/PROFESSIONISTI** (in ordine alfabetico):

Gennaro Balestrieri – Assoluto di gamberi 3.0, burrata e pomodorino giallo affumicato

Claudio Bardi – C'è Scampo per il pomodorino giallo (ex aequo Il dolce pomodoro nel bosco)

Fiorella Breglia – Vulcano di spaghetti

Giulia Buono Liberato – Cappellini con salsa al pomodoro e pepe

Giuliano Canzanella – Lasagne tricolore

Antonio Catalano – Cappelletto arrosto

Rita Del Castillo – Ciambellina di pomodoro su un mare di burrata con croccante di pane dolce alla menta

Francesco Ferri – L'orto in un piatto

Francesco Giuliano – Pomo d'amore

Sara Lauro – Cannoli alla Giamburrasca con il contorno Vamba

Elisabetta Lebiu – Ràcorbarino verde

Andrea Matarese – Ravioli allo scarpariello

Roberto Onorati – Bon pom

PRODOTTI

Orsero: il nuovo impianto di Verona per la IV gamma è...

16 Aprile 2019

Duchessa Lia si aggiudica il 5 Star Wines con il Moscato...

16 Aprile 2019

Cervezas Alhambra: la special edition dell'artista Alan Sastre

16 Aprile 2019

I vini biologici e biodinamici dell'azienda vinicola Fratelli Falzari

16 Aprile 2019

Cantine Di Marzo protagonista di una serata alla Trattoria dell'Oca di...

16 Aprile 2019

Aumentano i vignaioli under 25

16 Aprile 2019

CAFFÈ



Girolamo Orlando – La ripassata

Sara M. Pascarella – Brodo di pomodoro e thè nero con crema di fichi

Fabrizio Rauso – Ravioli ripieni su gelatina di pomodoro

Alessio Romano – Colori di primavera

Giuseppe Scaringella – Pomosorbetto

Nazar Sukhoviienko – Cappellacci alla salsa di pomodoro

Alessandro Tocchetti – Caravel

Francesco Zagarola – Tartellette con cuore di pomodoro caramellato e limone della costiera.

Ammessi alla seconda fase del contest, nella categoria **FOODBLOGGER/APPASSIONATI** (in ordine alfabetico):

Marco Balleri – Gambero rosso di Mazara del vallo in una diversa puttanesca.

Bianca M. Bellei – Il Goloso

Deborah Carucci – Dolce pomodoro

Manuel Ciardelli – Tutto nella norma

Enrica Cozzi – Orzo pilaf al pomodoro con robiola alle erbe, polvere di pomodoro e rapanelli

Deborha D'Agnelli – Muffin ai 5 cereali e marmellata di datterini

Rosa D'Anna – Pasta alla sorrentina

Rosa Del Gaudio – Pasta e fagioli 2.0

Fiammetta Frambosi – Un insolito pomodoro

Sara Granero – Rose di melanzane

Jasmine Lamboglia – Vellutata piccante al pomodoro con verdure e yogurt greco (ex aequo Muffin vegan con pomodoro e carote)

Calogero Rifici – Cornetto di pomodoro giallo che si crede un cannolo

Maria Romano – In fondo è rosso, pomodoro e pasta in coppa

Laura Rossi – Datterini gialli, caramello, mandorle pralinate

Gaetano Russo – Pomodorini di riso

Soul Food – La crostata nel sole

Claudia Turrini – Rotolo dolce con gelatina al pomodoro

Alessandra Uriselli – Pizza napoletana gourmet con datterino giallo, pesce spada e melanzane grigliate

Patrizia Valerio – Un pelato che si crede ciliegia... Crostata integrale con crema e marmellata di pomodoro

Perla Vinella – Millefoglie di datterino giallo con tartare di baccalà e patate.

Cresce il mercato del caffè in Francia

15 Aprile 2019

Nespresso lancia le nuove miscele Barista Creations

15 Aprile 2019

Ilycaffè assegna il premio "Progetti per l'Innovazione Consapevole" a Precious Plastic

15 Aprile 2019

HostMilano: tutti i trend del caffè sbarcano nel capoluogo lombardo

12 Aprile 2019

Julius Meinl: l'iconica tazzina ispira LAGO alla Milano Design Week

11 Aprile 2019

Il corso alla Bazzara Academy di Trieste per diventare Q-Grader

11 Aprile 2019

FORMAZIONE

Il corso alla Bazzara Academy di Trieste per diventare Q-Grader

11 Aprile 2019

Slow Food partecipa per la prima volta al Campionato Mondiale della...

10 Aprile 2019

Birrificio Cascina Motta: la birra 100% italiana a filiera aziendale mostrata...

9 Aprile 2019



Sempre più numerosi sono i cuochi, professionisti, foodblogger e appassionati che hanno raccolto la sfida ai fornelli, e superate in numero e qualità creativa le registrazioni dello scorso anno, con ben 72 ricette originali e sorprendenti arrivate da tutta Italia: piatti POP, "sani e mediterranei" – come sottolinea il titolo, tratto dal payoff dell'azienda conserviera che fin dall'inizio ha sostenuto Pomorosso d'Autore quale format innovativo e non convenzionale.

La **seconda fase** del contest, che partirà **lunedì 29 aprile** e terminerà **mercoledì 29 maggio 2019**, prevede la elaborazione di massimo **2 nuove golose "ricette della salute"**, **rigorosamente originali (1 dolce e 1 salata) a base di passata di pomodoro in conserva**, utilizzando come ingrediente principale una o più tipologie (pelato, passata, pomodorino) e varietà (san marzano, datterino, corbarino, pomodorino del piennolo) di conserva, inviate agli autori selezionati da **La Fiammante**.

Mercoledì 12 giugno 2019, la Giuria proclamerà i **10 finalisti** (5 nella categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI + 5 nella categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI) che avranno l'opportunità di partecipare al **Viaggio del Pomodoro 2019**, offerto e organizzato da La Fiammante.

Il **vincitore** assoluto per la categoria "CUOCHI e PROFESSIONISTI" e il vincitore assoluto per la categoria "FOODBLOGGER e APPASSIONATI" saranno scelti nel corso del tour dedicato ai 10 finalisti, mediante una **gara di cucina** estemporanea diretta dallo **Chef Cristian Torsiello**, il **24 luglio 2019** presso le cucine di "Osteria Arbustico" a Paestum (SA).

Attesa per scoprire il nominativo del fortunato che grazie alla campagna "**PORTA UN AMICO**" sarà estratto a sorte in DIRETTA Facebook, indipendentemente dal punteggio ottenuto, e avrà la possibilità di partecipare al Viaggio del Pomodoro assieme ai finalisti e ai giurati.

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo      

Invia

Suggerisci una correzione all'articolo 

Al Baking Center Lesaffre
Italia corso di formazione
gratuito con la...

8 Aprile 2019

Esordio internazionale
per l'Alta Scuola Italiana
di Gastronomia Luigi
Veronelli

2 Aprile 2019

Laboratorio di Pizzeria
col campione Federico
Visinoni

1 Aprile 2019

ALCOLICI

Compagnia dei Caraibi a
Vinitaly con i suoi
pregiati distillati

8 Aprile 2019

GIASS e Kampaay
insieme al Fuorisalone
per un'esperienza di
mixology imperdibile

8 Aprile 2019

Nardini si aggiudica
cinque medaglie al World
Spirits Award

26 Marzo 2019

Distilleria Nardini
conferma la
collaborazione con La
Casa dei Tre Oci

20 Marzo 2019

Festa del papà 2019: un
"Diplomatico" per tutti i
gusti

19 Marzo 2019

Pellegrini SpA: non si è
mai troppo grandi per
celebrare la...

18 Marzo 2019

Acquavite di pere
Williams da Pircher per
fare felici i papà

15 Marzo 2019

RISTORAZIONE

Erdis Marche:
ristorazione sostenibile
per le Università della
Regione

16 Aprile 2019

Amalfi Food Lab 2019:
Chef Natale Giunta e Chef
Kumatè si...

15 Aprile 2019