



TEMA DEL CONCORSO

Il tema scelto per il concorso
«UPVIVIUM – Biosfera Gastronomica a km 0» edizione 2018/2019 è:

IL PANE



Il pane è il filo conduttore di culture diverse. Il pane è cultura, è famiglia, è religione, è civiltà. Il pane è vita, è comunione e condivisione. Il pane è l'elemento di congiunzione tra popoli e costumi. Il pane è il fattore aggregante della tavola, il principio e la conclusione di un pasto. Il pane è gesto, tecnica, manualità. È il ricordo della tradizione e il principio dell'evoluzione. Il pane è democrazia, simbolo di uguaglianza e di comunità.



PROPOSTA GASTRONOMICA RICHIESTA PER IL CONCORSO:

- ❖ PANE COME ACCOMPAGNAMENTO 
 - 1 pane tipico del proprio territorio
 - 3 prodotti tipici da abbinare al pane
- ❖ PANE IN CUCINA
- ❖ ABBINAMENTO CON UNA BEVANDA



❖ PANE COME ACCOMPAGNAMENTO

Pane tipico del proprio territorio,
in accompagnamento a...





Pane nella ricetta

❖ IL PANE IN CUCINA



→ CROCCANTEZZA - panatura (es. olive ascolane, cotoletta alla milanese)

→ CROCCANTEZZA E AROMA - mollicata soffritta (es. pasta con le sarde)

→ LEGANTE – salse (es. salsa verde, pearà)

Pane come ingrediente
di sostanza per

→ PREPARAZIONI UMIDE (es. zuppa di pane, pappa al pomodoro, pancotto)

→ IMPASTI (es. polpette, canederli)



❖ ABBINAMENTO con una BEVANDA

VINO —————> proveniente da cantine dei Comuni della propria Riserva di Biosfera

BIRRA

BEVANDA

tipiche del territorio, create con prodotti della propria Riserva di Biosfera



LE PROPOSTE DEI NOSTRI CHEF

- Acquacotta

Chef B. Cossio – RB Appennino Tosco – Emiliano

- Chips di pane, crema di prosciutto e rafano

Chef M. Trabetti– RB Delta Po

- Diaframma, pearà e cavolfiore

Chef M. Trabetti– RB Delta Po

- «Levante» Biancomangiare di mandorle, aceto di tè nero speziato, pane al koji

Chef F. Vailati Canta – RB Alpi Ledrensi e Judicaria

- Crema di pane di castagne, penne lisce, bergamotto e alloro

Chef F. De Rosa – RB Sila

- «Identici» Crudo di dentice, salsa pearà al fondo di pesce, pane fritto, salsa di ostriche, essenze vegetali fermentate

Chef F. Vailati Canta – RB Isole di Toscana

