Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura: n.d.
Diffusione 12/2013: 36.731
Lettori Ed. I 2015: 220.000
Quotidiano - Ed. Udine

Messaggero Veneto Udine

Dir. Resp.: Tommaso Cerno

04-MAR-2016
da pag. 27
foglio 1
www.datastampa.it

Dal frico su stecco allo Scus da passeggio

Sono 11 i finalisti al Progetto Mani: concorso di Confartigianato sullo street food

Sono 11 i progetti finalisti selezionati fra i 64 presentati da ben undici istituti scolastici e di formazione delle province di Udine e Pordenone al concorso Street Food Design, promosso da Confartigianato Udine e Fondazione Crup nell'ambito delle attività del progetto Mani. I giovani studenti hanno ideato nuove proposte legate al format dello street food, sviluppando un nuovo piatto con prodotti agroalimentari locali o progettando un accessorio per il consumo alimentare o il confezionamento (packaging). Il bando prevedeva infatti la possibilità di presentare, separatamente o congiuntamente, un progetto in due categorie: Crea il tuo Street-Eat e Accessori Street Food.

I componenti della commissione sono stati Marco Marangone, designer e presidente di Adi Fvg; Marco Battistutta giovane artigiano nel settore della pasticceria; Gian Luca Gortani segretario di Confartigianato Udine, Luca Nardone, funzionario di Confartigianato per la categoria dell'agroalimentare; Katia Masotti, referente per la Fondazione Crup e Michele Michelin, gelataio associato a Confartigianato Pordenone.

Ecco i lavori che dovranno essere consegnati entro il 15 aprile. Tra gli undici progetti in gara verranno poi scelti 2 progetti vincitori per ogni categoria a cui andranno 400 euro al primo e 200 euro al secondo. L'istituto di appartenenza di ciascuno dei vincitori riceverà, inoltre, un premio in attrezzature e supporti didattici del valore di 300 euro.

«Cjalsòns su la Naridule»: rivisitazione dei cjarsons, piatto tipico della Carnia, del Civiform di Cividale, gruppo della classe 3ª.

«Gnau-chips»: chips di rapa di Verzegnis fritte, dell'Isis Solari di Tolmezzo, gruppo della classe 4B1.

«PoStick»: polenta a stecco con ripieno di salame e funghi avvolta nella pancetta, dello Ial di Aviano, gruppo della 2ª pasticceria.

«IceMais»: gelato e polenta caramellata con cialda di mais gluten free, dello Ial di Aviano, gruppo della 2ª pasticceria.

Doratine: polpette di patate, Montasio e salame di Sauris con salsa, dell'Isis B. Stringher di Udine gruppo della classe 4 C.

«Benvenuti al Nord»: rielaborazione degli arancini siciliani con prodotti tipici locali, dell'Iis Flora di Pordenone, gruppo della classe 4 Ak.

«Dolč e salamp»: mezzelune di pasta frolla con salame e montasio, del Cefap di Codroipo, gruppo della classe Q3 alfa.

« Piego»: piatto da street food dell'Isa Galvani di Cordenons, gruppo della classe 3D.

«Roll_up»: accessorio per la degustazione del prosciutto dell'Isa Galvani di Cordenons, ideato da Siria Piccinin della classe 5D.

«Trio»: piatto da street food dell'Isa Galvani di Cordenons, gruppo della classe 3D.

«Grappa vestita su scus da passeggio»: bocconcini dolci serviti su spiedo di bambù adagiato sullo Scus da passeggio, del Cefap di Codroipo, gruppo della classe Q3 alfa.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



La presentazione di «Mani»



data stampa
dal 1980 monitoraggio media