

GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI 2018

GARA ENOGRASTRONOMIA

Scuola	Città	Ricetta	TOTALI con prova scritta
GIUSEPPE MAFFIOLI	CASTELFRANCO VENETO (TV)	Le varianti del baccalà	84,12
MASSIMO ALBERINI	LANCENIGO DI VILLORBA (TV)	Baccalà di Gauguin e il suo orto	83,45
VIRGINIO DONADIO	DRONERO (CN)	Baccalà e trombette in due cotture	81,74
TOR CARBONE	ROMA	Filetto di baccalà in manto di patate viola croccanti, guazzetto di bietoline, polvere di pomodori capperi e olive	80,47
GIOVANNI FALCONE	GIARRE (CT)	QUANDO LA LAVA INCONTRA IL MARE "Baccalà due sapori due colori"	77,45
ROCCO CHINNICI	NICOLOSI (CT)	Baccalà Morro Extra marinato nel succo di sedano e cotto nel latte in vaso cottura, con anello di gelée al pomodoro, crema di cipolla rossa di Tropea in agrodolce e chips di patate viola	75,35
BONALDO STRINGHER	UDINE	Baccalà a bassa temperatura profumato alle erbe del Carso e finto baccalà alla Cappuccina in crosta di frutta secca	74,42
PELLEGRINO ARTUSI	RECOARO TERME (VI)	Tra Veneto e Liguria Baccalà in crosta d'olive taggiasche con quenelle di patate di Rotzo all'olio e limone, salsa e ciliegie di Marostica, porro fritto	74,33
ANGELO CELLETTI	FORMIA (LT)	Trancio di baccalà in sfumature del fondale marino	73,86
BARTOLOMEO SCAPPI	CASTEL SAN PIETRO T. (BO)	Il baccalà che incontrò la natura	73,78
PELLEGRINO ARTUSI-F	FORLIMPOPOLI (FC)	Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura su schiacciata di patata ai pistilli di zafferano con verdure primaverili e corallo al nero	73,44
VINCENZO GIOBERTI	ROMA	Baccalà al vapore, con salsa al broccolo romano, briciole di pane di Lariano, zucchine alla "scapece" e chips di rapa rossa	72,45
BELTRAME	VITTORIO VENETO (TV)	A taste of cod for breakfast	72,20
TONINO GUERRA	CERVIA (RA)	Baccalà in oliocottura al verde con piadina croccante al nero di seppia	71,43
GIOLITTI BELLISSARIO G. PAIRE	MONDOVI' BARGE (CN)	Il Baccalà "Nero" in vasocottura ai profumi occitani	70,81
CALOGERO AMATO VETRANO	SCIACCA (AG)	Stonehenge di baccalà	69,70
ANGELO BERTI	VERONA	Risotto ai frutti dell'orto e baccalà in tempura	69,55
FEDERICO DI SVEVIA	TERMOLI (CB)	Trancio di baccalà in oliocottura alle tre consistenze vegetali	64,80
MAGNAGHI - SOLARI	SALSOMAGGIORE (PR)	L'Emilia incontra la Liguria	63,68
GIANCARDI - GALILEI - AICARDI	ALASSIO (SV)	Sfogliata di branda e panissa croccante con coulis di pomodoro rosso e polvere di oliva taggiasca	63,67
GIOACCHINO ROSSINI	NAPOLI	"Strato" sferico Baccalà	63,40
GIOVANNI MARCHITELLI	VILLA SANTA MARIA (CH)	Trancetto di Baccalà con olio profumato al Timo, su crema di ceci all'oro di Abruzzo e fiori di rosmarino	62,94
NINO BERGESE	GENOVA	Le dita di Nettuno	62,86
CELSO ULPANI	ASCOLI PICENO	"ROSA"- LIMA (ceviche di baccalà con mela rosa dei Sibillini)	61,90
SEVERO SAVIOLI	RICCIONE (RN)	La geometria del mare	61,51
ANTONIO GRAMSCI	MONSERRATO (CA)	Baccalà laccato con abbatzu, asparagi e polline	61,16
S. DE LILLA	POLIGNANO A MARE (BA)	Lingotto di baccalà croccante "cvt" con crema di pinoli al finocchio marino e pastinaca di San Vito	61,16
KAROL WOJTYLA	CATANIA	Trilogia del baccalà	60,24
PELLEGRINO ARTUSI	RIOLO TERME (RA)	Baccalà in "Savor" di Romagna	59,35
VELSO MUCCI	BRA (CN)	Risotto al fior di pisello "farfalla" con Baccalà in olio-cottura e spuma di prezzemolo	56,40
DOMENICO ALBERTO AZUNI	CAGLIARI	Crock di baccalà	55,00
GIUSEPPE MEDICI	LEGNAGO (VR)	Contrasto di baccalà su maionese di pomodoro con cubetti di pesca IGP di Verona	52,93
ETTORE MAJORANA	BARI	Darna di baccalà cotto nel latte di mandorla di Toritto e galletta di patata viola su crema di favetta novella	32,25