In gara con le erbe aromatiche

il-piatto-verde-imagelarge-1-a35f32a0

Compie 21 gustose edizioni la rassegna gastronomica “Il Piatto Verde” che quest’anno sarà dedicata a “Le erbe del risveglio” e prevede molte iniziative, tra cui cene e corsi di cucina con i rinomati chef “stellati”, un concorso aperto al pubblico e uno riservato agli **Istituti alberghieri di tutta Italia e d’Europa**. L'appuntamento è a Riolo Terme (RA) dall’11 al 15 marzo.

Fulcro della rassegna “Il Piatto Verde” è il concorso per la migliore ricetta realizzata con erbe aromatiche e rivolto agli Istituti Alberghieri di tutta Italia ed Europa e agli appassionati di cucina che si “affronteranno” a colpi di prelibatezze in due distinte sezioni. Comune denominatore per entrambe le categorie sarà l’utilizzo delle “erbe del risveglio” e un prodotto dei partner del Progetto Solum (progetto finanziato, nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo europeo di sviluppo regionale e dai fondi nazionali).
Le piante selezionate da utilizzare sono: tarassaco (taraxacum officinale), valerianella (valerianella olitoria), borsa del pastore (capsella bursa pastoris), piantaggine (plantago lanceolata), soncus (sonchus oleraceus e soncus sonchus asper), pimpinella (poterium sanguisorba), timi in varietà (thymus sp), cicoria (cicoria intybus), levistico (levisticum officinale), borragine (borrago officinalis), cren (nasturtium armoracia), coriandolo (coriandrum sativum), finocchio selvatico (foeniculum vulgare), melissa (melissa officinalis), viola (viola mammola), primula (primula veris), cedrina (lippia citriodora Kuntze), calendula (calendula officinalis).
Fra i numerosi prodotti del Progetto Solum, invece, si possono utilizzare, tra gli altri: prosciutto affumicato dolce IGP e speck di Sauris, Piranska sol (sale di Pirano), Kraški ov?ji sir (formaggio di pecora di Carso), namizne oljke Slovenske Istre (olive da tavola di Istria), prodotti di mora romagnola, tartufo di pineta, l’asparago bianco di Fossalon, miele del Collio e miele del Carso, acciughe della laguna di Grado, "Zzia" salame all'aglio ferrarese.

In particolare, per quanto riguarda il concorso dedicato al pubblico, i finalisti (selezionati da un’apposita giuria di esperti) verranno ospitati nelle giornate dedicate alla gara e parteciperanno alla cena di gala nel corso della quale verrà proclamato il vincitore (venerdì 15 marzo). Vincitore che si

aggiudicherà un weekend benessere alle Terme di Riolo.

Per partecipare, occorre inviare la ricetta di un piatto a scelta fra antipasto, primo, secondo o dessert.

Per informazioni specifiche tel. 0546 71044, progetti.sda@racine.ra.it.