Al via le Olimpiadi Gourmet Maille

olimpiadi-gourmet-maille-0120b8b7

Tutto è pronto per le Olimpiadi Gourmet MAILLE: un viaggio gastronomico intorno al mondo affidato alla fantasia degli Chef amatoriali italiani. Il Premio nasce dalla collaborazione tra le celebri Senapi francesi MAILLE e le più prestigiose Scuole di Cucina amatoriale italiane. Si rivolge infatti a quei loro allievi, appassionati di cucina, che desiderano mettersi alla prova creando una ricetta inedita tra i cui ingredienti vi sia una delle quattro referenze di senape proposte.

Presso le stesse Scuole è disponibile una selezione delle Senapi necessarie per arricchire la propria creazione. Una selezione che comprende il meglio della produzione della celebre Maison nata a Parigi nel 1747 e divenuta in breve tempo Fornitore Ufficiale delle principali Corti europee. Oggi il marchio MAILLE è uno dei simboli della tradizione culinaria d'Oltralpe ed è l'Ambasciatore della grandezza gastronomica che la Francia rappresenta nel mondo.

MAILLE-Senape-Digione-200mlAl Pepe Verde, vivace e speziata, al Miele,delicata dal sapore agrodolce, all'Antica, inimitabile grazie ai croccanti semi di sesamo interi, o Originale di Digione, un impasto unico e piccante di grande raffinatezza: ecco le quattro Senapi MAILLE che esalteranno tutti i piatti usciti dalla cucina dagli Chef amatoriali.

Una volta preparato il piatto, sarà necessario fotografarlo, ponendo molta attenzione anche ad una corretta mise en place, e inviare l'immagine insieme alla ricetta alla propria Scuola di Cucina. Una prestigiosa Giuria decreterà il Vincitore e selezionerà i nove Finalisti che riceveranno un meritato Attestato e avranno la possibilità di avere grande visibilità sul web con le loro creazioni.

Largo alla fantasia allora, perché le Senapi MAILLE si abbinano alla perfezione con carni bianche e rosse, pesce, insalate, formaggi, verdure crude. Una fonte di ispirazione gustosa e inimitabile per quel tocco made in France che riesce a trasformare un semplice piatto in un piccolo capolavoro del gusto.

http://www.maille.com