



Il seguente articolo è stato pubblicato sulle sottostanti testate on-line:

informazione.it

www.informazione.it

vivere italia
QUOTIDIANO ONLINE

www.vivere.italia.it

vivere marche
QUOTIDIANI ONLINE DELLA TUA REGIONE

www.vivere.marche.it

redtram
italia

www.redtram.it

RSSnotizie

www.rss-notizie.it

gomarche.it

www.gomarche.it

LaPrimaWeb.it
CULTURA - SPETTACOLO - TEMPO LIBERO

www.laprimaweb.it

sottocchio
portale dell'informazione

www.sottocchio.it

61034.NET beta

www.61034.net

wine

www.osservatoriowine.it

Piceno Bello
IL PORTALE CHE PARLA DEL PICENO

www.picenobello.it

AVnotizie.it
sito d'informazione dell'agenzia di stampa dallaAullaV

www.avnotizie.it

la Gazzetta Web

www.lagazzettaweb.it

**COMUNITA
RADIOTELEVISIVA
ITALOFONA**

www.comunitaitalofona.org

Loreto: Premio Internazionale 'Gioachino Rossini Gourmet' vince il Messico

L'Istituto Culinario de Mexico con sede a Puebla ha vinto la I edizione del Premio Internazionale



Enogastronomico "Gioachino Rossini Gourmet", organizzato a Loreto dall'I.I.S. Einstein-Nebbia, unitamente all'Università degli Studi di Macerata. Con il "Filetto alla Rossini Evolution" abbinato al rosso Cardinal Bonaccorso di Santa Cassella, l'Istituto Culinario de Mexico con sede a Puebla ha vinto la I edizione del Premio Internazionale Enogastronomico "Gioachino Rossini Gourmet", organizzato a Loreto dall'I.I.S. Einstein-Nebbia, unitamente all'Università degli Studi di Macerata (patrocinio del Comune di Loreto, Provincia di Ancona, Regione Marche, Banca Popolare di Ancona). Al 2° posto si è classificato il

Turisticko-ugostiteljska Skola di Spalato con il piatto "Rhythm of taste" abbinato al Rosso Conero di Moroder; al 3° posto l'ICUM di Monterrey con il piatto "Vinci sgrassi de-construction", abbinato al Rosso Piceno dei Conti degli Azzoni. Dodici gli istituti ammessi al concorso, provenienti -oltre che dall'Italia (Venezia, Torino e Margherita di Savoia)- da Francia (Parigi e Guyancourt), Croazia (Zagabria e Spalato), Turchia (Izmir), Messico (Puebla e Monterrey) e Repubblica Ceca (Znojmo). Sono stati chiamati a rivisitare con creatività e fantasia i piatti tipici marchigiani, utilizzando esclusivamente prodotti tipici locali e curando l'abbinamento con vini d'eccellenza regionali. La giuria era composta da Gian Luigi Corinto (direttore del Master universitario "Cultura e marketing dell'enogastronomia e dell'ospitalità"); Otello Renzi (presidente regionale Associazione Italiana Sommeliers), Gualberto Compagnucci (campione italiano Sommeliers), Ottaviano Pellini (presidente Associazione Cuochi Macerata), e dallo chef Paolo Piaggese. La manifestazione si propone di promuovere le Marche nel mondo, sotto il profilo culturale ed enogastronomico: il Premio intende stimolare la ricerca, l'attenzione e lo studio del territorio regionale attraverso la partecipazioni di enti formatori (università ed istituti professionali) nel settore della ristorazione e dell'accoglienza, e l'interscambio tra alunni e docenti italiani e stranieri, al fine di condividere e confrontare differenti esperienze e metodologie di lavoro. In particolare, scopo del Premio è l'analisi, lo studio e la ricerca -sotto il profilo storico, musicale ed enogastronomico- sulla figura di Gioachino Rossini, cui la giornalista pesarese Paola Cecchini ha dedicato il libro "In cucina con Rossini" che sorprende il Musicista nella veste di buongustaio, anfitrione e gourmet. La manifestazione si è conclusa con un entusiasmante concerto di gala, tenuto dall'Orchestra Sinfonica Rossini di Pesaro, sotto la direzione del M° Simone Fermani, presso l'Auditorium "Giovanni Paolo II", adiacente la Basilica della Santa Casa.

Loreto, 27 marzo 2010

www.gioachinorossinigourmet.it