NEWS - 23 LUGLIO 2014

I Magnifici 6. Città dell'Olio e AIFB lanciano un Contest per foodblogger

UNA SFIDA A COLPI DI RICETTE SU SEI GRANDI TEMI CHE RACCONTANO LA CUCINA ITALIANA DA NORD A SUD. E CHI VINCE VA A SCUOLA DI CUCINA CON LO CHEF IACCARINO.

Una sfida a colpi di ricette su sei grandi temi che raccontano la cucina italiana da Nord a Sud: si chiama **I Magnifici 6** ed è il nuovo contest lanciato **dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio** in collaborazione con l'**Associazione Italiana Food Blogger** per valorizzare e promuovere i principi della Dieta Mediterranea.

Il concorso, che inizia oggi e terminerà alla mezzanotte del 1 novembre 2014, è riservato ai foodblogger iscritti all'associazione AIFB, che potranno pubblicare sul proprio blog al massimo 1 ricetta inedita per ognuno dei 6 temi proposti – quindi un massimo di 6 ricette – che potrà partecipare esclusivamente a questo contest: potranno essere ricette fedeli alla tradizione o realizzate con interpretazione creativa e personale ma sempre rispettando il tema proposto. Per partecipare al concorso dovranno poi linkare la ricetta dal proprio blog al post del concorso, inserendo il banner del Contest nella sidebar al termine del post.

I sei temi su cui potranno cimentarsi i partecipanti sono: i pani lievitati e non lievitati comprese le focacce, le pizze, le preparazioni a base di farine alternative cotte in forno, la pasta fresca o secca, asciutta o in brodo a esclusione di quella ripiena, le varie tipologie di pesto (alla genovese, alla Trapanese, l'agliata, la salsa di noci, la salsa di pinoli, il pistou, il pesto di fave, la rouille, l'anchoade, l'hummus) che possono essere presentate anche in abbinamento ad altra ricetta, i timballi (tutte le paste fresche ripiene, le torte salate, le preparazioni in crosta e i timballi), lo scapece (non un piatto tipico ma un metodo di conservazione diffuso in tutta la Penisola e quindi proponibile in tutte le preparazioni che prevedano questo trattamento, comprese le conserve salate) e, infine, i pani dolci lievitati e non (compresi dolci antichi e biscotti secchi di tradizione contadina, ricette antiche che prevedano l'utilizzo di pasta di mandorle/pistacchi/ noci, o con presenza di fichi secchi, canditure e cotognate).

Nella selezione dei finalisti, verrà tenuto conto del livello di approfondimento nell'uso degli ingredienti e nel loro corretto utilizzo in base ai dettami della Dieta Mediterranea e la rosa dei vincitori sarà decretata dauna prestigiosa giuria composta da Alfonso ed Ernesto Iaccarino (chef Ristorante Don Alfonso 1890), Carlo Cambi (giornalista enogastronomico), Enrico Lupi (presidente ANCO) e Annamaria Pellegrino (presidente AIFB). Verrà scelta una ricetta vincitrice per ogni categoria e la migliore tra tutte queste porterà all'autore che l'ha realizzata un premio molto ambito per chi ama cucinare: un corso presso la scuola di cucina dello Chef Iaccarino.

La premiazione avverrà a Siena a fine novembre, nel corso dell'evento conclusivo di Girolio d'Italia del Ventennale.

Scarica il regolamento