



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380

Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590

C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)

[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.gov.it](http://www.buontalenti.gov.it) [info@buontalenti.gov.it](mailto:info@buontalenti.gov.it)

Circ. n. 238

Firenze, 06/03/2018

**Agli studenti delle classi quarte e quinte degli indirizzi di Cucina e Sala e Vendita.**

**Alle famiglie**

**Ai docenti**

**All'ufficio acquisti**

**Oggetto: preselezione concorso "Primi di Toscana", comunicazione esito della selezione delle ricette e convocazione team.**

In riferimento alle candidature presentate dai 12 team degli studenti del nostro Istituto per il concorso in oggetto, si porta a conoscenza che la selezione avvenuta il 27 Febbraio per individuare le ricette che parteciperanno alla fase preselettiva ha avuto il seguente esito:

<b>TEAM DI CONDIDATI</b>	<b>TITOLO DELLA RICETTA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Bartalesi Irina 4B Eno Bettarini Scilla 4C Sala Maranghi Bianca 4A Eno	Pici al pesto di cavolo nero con crumble.	91
Bandinelli Laura 4M Sala Conticelli Camilla 4 I Eno Milani Leonardo 4I Eno	Tagliolini di barbabietola con cavolo nero su crema di ceci.	89
Margheri Marco 4B Eno Nencetti Luna Maria 4D Sala Norcini Davide 4B Eno	Acqua cotta destrutturata.	86
Della Rossa Giacomo 5L Eno Guarnieri Matteo 5L Eno Lepri Mattia 5L Eno	Tortelloni rossi di pappa con pomodorini confit su crema delicata di pecorino toscano e croccante di pomodori secchi.	85
Bertini Mirko 4B Eno Burgassi Mattia 4B Eno Rusu Florin Madalin 4B Eno	Ravioli di pappa al pomodoro su crema di fagioli.	84

Pertanto i cinque team sopra individuati sono convocati per Martedì 20 Marzo alle ore 9:00 presso i laboratori di cucina di Via San Bartolo per preparare i primi piatti delle ricette selezionate.

Si ricorda inoltre, che ogni team avrà a disposizione 90 minuti complessivi per preparare il piatto, descrivere la ricetta con informazioni che riguardano anche la sua storia, presentarlo e farlo degustare.

Alle ore 12:00 avrà inizio la gara, i primi piatti dovranno essere realizzati in numero di 5 porzioni più un piatto per la presentazione e saranno serviti in sala per farli degustare alla commissione giudicante.

Al termine della gara il team che avrà ottenuto il maggior punteggio parteciperà al concorso finale che si terrà l'11 Maggio presso l'Istituto Alberghiero Saffi di Firenze.

Il personale di segreteria si occuperà degli ordinativi delle materie prime sulla base delle schede delle ricette presentate con la lista degli ingredienti per 6 persone.

I team concorrenti per partecipare alla gara dovranno attenersi scrupolosamente al regolamento regionale che si allega alla presente e che sarà applicato anche per la gara finale dell'11 Maggio.

Coloro che non si presenteranno nella sede dell'Istituto, nel giorno e nell'ora sopra stabiliti, saranno considerati rinunciatari, qualunque sia la causa dell'assenza ed esclusi dalla presente selezione.

**La presente ha valore di notifica per gli interessati.**

IF/cm

Il Dirigente Scolastico  
(Dott.ssa Maria Francesca Cellai)

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.lgs n. 39/93*