



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
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.gov.it info@buontalenti.gov.it

Circ. n. 255

Firenze, 15/03/2018

**Agli studenti delle classi quarte e quinte degli indirizzi di Cucina e Sala e Vendita selezionati
per il concorso in oggetto.**

Alle famiglie

Ai docenti

**Oggetto: preselezione concorso “Primi di Toscana”, nomina commissione esaminatrice e
scansione oraria per la presentazione dei piatti delle ricette.**

Dovendo procedere alla composizione della Commissione esaminatrice che sarà competente nella selezione della ricetta che andrà a concorrere alla gara finale dell'11 Maggio 2018, si nomina la seguente commissione giudicatrice i cui membri sono esperti nelle materie oggetto del concorso:

Sig. Ceccarini Alessio	Chef
Sig. Galante Andrea	Sommelier
Sig. Lagi Francesco	Chef
Sig.ra Mugnai Daniela	Giornalista enogastronomica
Sig. Panichi Marco	Enologo

I cinque team di alunni selezionati dovranno seguire il seguente ordine temporale di presentazione dei piatti e di degustazione alla commissione esaminatrice:

ORDINE	TEAM DI CANDIDATI	ORARIO	TITOLO DELLA RICETTA	VINO IN ABBINAMENTO
1	Margheri Marco 4B Eno Nencetti Luna Maria 4D Sala Norcini Davide 4B Eno	12:00	Acqua cotta destrutturata.	Ansonica dell'Argentario
2	Bartalesi Irina 4B Eno Bettarini Scilla 4C Sala Maranghi Bianca 4A Eno	12:20	Pici al pesto di cavolo nero con crumble.	Vernaccia di San Gimignano Gucciardini Strozzi DOCG 2016
3	Bandinelli Laura 4M Sala Conticelli Camilla 4 I Eno Milani Leonardo 4I Eno	12:40	Tagliolini di barbabetola con cavolo nero su crema di ceci.	Vernaccia di San Gimignano Gucciardini Strozzi DOCG 2016
4	Bertini Mirko 4B Eno Burgassi Mattia 4B Eno Rusu Florin Madalin 4B Eno	13:00	Ravioli di pappa al pomodoro su crema di fagioli.	Barco Reale di Rosato Carmignano Vin Ruspo DOC
5	Della Rossa Giacomo 5L Eno Guarnieri Matteo 5L Eno Lepri Mattia 5L Eno	13:20	Tortelloni rossi di pappa con pomodorini confit su crema delicata di pecorino toscano e croccante di pomodori secchi.	Chianti Classico Biologico Badia Di Coltibuono DOC 2015
	TERMINE GARA	13:40		

Il giorno 20 Marzo la procedura selettiva che porterà alla scelta della ricetta da presentare al concorso “Primi di Toscana” osserverà il seguente orario:

Ore 9:00 arrivo dei team concorrenti ed assegnazione propri spazi all'interno del laboratorio di cucina n. 2;

Ore 10:30 inizio della gara da parte del primo team e a cui seguiranno gli altri ad intervallo di 20 minuti ciascuno;

Ore 11:30 apertura al pubblico della sala Poli;

Ore 12:00 inizio presentazione piatti seguendo l'ordine come sopra specificato;

Ore 14:30 esposizione della graduatoria e nomina del team e della ricetta vincitori della gara.

La presente ha valore di notifica per gli interessati.

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*