

Prescinseua e scorzonera: due genovesi finalisti al concorso per il panino più buono d'Italia

di **Redazione**

08 Gennaio 2019 - 13:38



Genova. Sono Andrea Grillo, chef del bar “Circolo dello Sport” di Chiavari e Fortunato di Marco, titolare del bistrot Don Cola a Genova, i due genovesi tra i 10 finalisti al concorso nazionale L’artista del panino, organizzato dall’azienda alimentare Vandemoortele in collaborazione con la rivista Bargiornale.

Grillo omaggerà la cucina ligure con il panino “Capponmagro”, Ciabattina grano tenero lievito madre pretagliata 120 gr arricchita da verdure di stagione, radice di scorzonera, gamberi e salsa verde. Di Marco, 37 anni, è arrivato in finale con la Focaccina ligure ai Cereali 180 gr “Zenese” a base di nocciole tostate, pesto, cagliata genovese “prescinseua”, baccalà affumicato ed erbe.

I premi: per i primi tre classificati un viaggio in Kenya per due persone, 2000 euro in attrezzature professionali da cucina e 1000 euro in ticket compliments.

La sfida decisiva della gara 2018 si terrà martedì 22 Gennaio al Sigep di Rimini, allo stand dell’azienda: Pad B7, stand 080, dalle ore 14,30. I dieci finalisti in gara, dei quali 3 donne, dovranno preparare la propria ricetta gourmet ispirandosi a un tema a scelta fra tradizionale regionale, dal mondo e veg in un tempo massimo di 15 minuti (10 per la realizzazione della ricetta e 5 per il set up della propria postazione). Di seguito, una giuria d’eccezione composta da chef Rubio, Moreno Cedroni, 2 Stelle Michelin, e Sonia Peronaci, fondatrice del celebre sito di cucina Giallozafferano.it, valuterà gli elaborati in merito a gusto, originalità e presentazione.