



Forlimpopoli, “Artusi” in finale nel concorso dedicato al formaggio

Oggi la scuola
alberghiera sfiderà altri
tre istituti per il podio
di “Ciak&Cheese”

FORLIMPOPOLI

È tutto pronto per la finalissima del concorso dedicato al formaggio che vedrà l'Istituto alberghiero “Pellegrino Artusi” di Forlimpopoli sfidare nella propria sede altre tre scuole per contendersi il podio di “Ciak&Cheese”.

Si tratta del concorso promosso dal Consorzio tutela Casciotta d'Urbino Dop, finanziato dalla Regione Emilia Romagna, in collaborazione con Confcooperative, rivolto agli Istituti professionali per i servizi alberghieri e ristorazione, che attribuirà il titolo per la miglior ricetta a base di Casciotta d'Urbino Dop o di Formaggio

di Fossa di Sogliano Dop, con l'obiettivo di valorizzare due eccellenze casearie italiane. I quattro istituti alberghieri realizzeranno la propria ricetta, abbinata a un vino a scelta, che sarà giudicata da una giuria di esperti, tra cui docenti, giornalisti, produttori e alcune figure istituzionali regionali. Creatività, originalità, gusto e capacità di esaltare il sapore dei due formaggi Dop, sono i criteri di valutazione con i quali la giuria decreterà la scuola vincitrice. Il premio, insieme a una targa di riconoscimento, è un ricco bottino di 10 formaggi e





un elettrodomestico da cucina unitamente ad un attestato di partecipazione e una quantità di formaggi pari a 6 forme per le scuole partecipanti.

