

II EDIZ.

CIAK&CHEESE

L'ISTITUTO 'PELEGRINO ARTUSI' DI FORLIMPOPOLI VINCE LA SECONDA EDIZIONE
Ricetta sul podio 'Un nuovo cappelletto in una nuova Romagna'

Progetto a cura del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop, finanziato dalla Regione Emilia Romagna,
in collaborazione con Confcooperative Emilia Romagna.

Con la ricetta innovativa 'Un nuovo cappelletto
in una nuova Romagna', l'Istituto di Istruzione Superiore
'Pellegrino Artusi' di Forlimpopoli si è aggiudicato il primo premio
nella seconda edizione di 'Ciak&Cheese'.

Nella foto gli studenti con la *dirigente scolastica Mariella Pieri*
e il *presidente del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop,*
Paolo Cesaretti.



Gli studenti dell'**Istituto Alberghiero**
"Orio Vergani" di Ferrara.
Il dessert in concorso è stato
chiamato *'Baciati dal Sole'*.



Gli studenti dell'**Istituto Alberghiero**
Statale "Pellegrino Artusi" di Riolo
Terme. La ricetta in gara *'Quaglie*
ripiene di formaggio di fossa
con verza e salsa al miele e pepe'.



Gli studenti dell'**Istituto Statale**
di Istruzione Secondaria Superiore
"Tonino Guerra" di Novafeltria.
Il piatto in concorso *'Tortellacci di zucca*
al Fossa con crema di Casciotta'.

