



Gentile ristoratore,

Osservatorio Nazionale Miele, con il patrocinio del Comune di Castel San Pietro Terme e dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Castel San Pietro Terme – Medicina, indice il



2° Concorso “UN PIATTO AL MIELE

In allegato si trasmette il “Bando” consultabile anche su www.informamiele.it.

Il successo del Concorso ha raggiunto diversi territori, anche all'esterno della regione Emilia-Romagna e sono pervenute richieste di organizzare anche altrove l'iniziativa svolta a Castel San Pietro Terme.

Ovviamente ciò costituisce un elemento positivo per raggiungere sul piano nazionale gli obiettivi che ci siamo posti e per lanciare nuove sfide sul terreno della valorizzazione dei mieli nazionali di qualità in sinergia con la grande cultura gastronomica del nostro paese.

Per assicurare il mantenimento di tali obiettivi e il rigore scientifico che ci siamo dati, l'Osservatorio ha deciso di registrare il marchio, di dotare il concorso di un regolamento e di linee guida sulla base delle quali l'Osservatorio stesso può delegare l'organizzazione della iniziativa in territori diversi da Castel San Pietro terme.

Il Concorso Un Piatto al Miele si pone i seguenti obiettivi:

- Reinterpretare i piatti della “Cultura Gastronomica dei territori” fornendo un contributo storico sull'antico abbinamento dei sapori, in particolare il gusto agrodolce;
- Promuovere la ristorazione di qualità che si impegna a valorizzare un ingrediente antico come il miele, riscoprendo allo stesso tempo le antiche radici gastronomiche;
- Valorizzare i mieli italiani di qualità espressione di una biodiversità e di un habitat con la più alta concentrazione di essenze floreali del mondo;
- Diffondere la cultura dei mieli e la consapevolezza del ruolo di Castel San Pietro Terme come “capitale italiana del miele”.

Vai su <https://www.informamiele.it/moduloadesione> e compila il modulo di adesione.

Saranno accettate le domande pervenute entro il 30 agosto 2021.

Saranno premiati i primi tre ristoranti classificati a insindacabile giudizio della giuria d'esame del concorso,

La giuria è così composta:

- **IGLES CORELLI**, Chef stellato (5 stelle Michelin), coordinatore Comitato scientifico di Gambero Rosso Accademy
- **Stefano Bicocchi**, in arte **Vito**, attore, gran gourmet, conduttore televisivo di cultura gastronomica
- **Patrizio Roversi**, conduttore televisivo, esperto agroalimentare
- **Andrea Stanzani**, Accademia italiana della cucina
- **Napoleone Neri**, scrittore, cultore di gastronomia e di storia della gastronomia

La premiazione avverrà domenica 19 settembre, alle ore 10,30, in Piazza XX Settembre nell'ambito della premiazione Concorso Tre Gocce d'Oro - 41° edizione

conduce Patrizio Roversi

Contiamo sulla tua valente partecipazione, siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento:

- osservatorio@informamiele.it – Tel 051 940147
- 348 0681548 - Dr Andrea Stanzani, Accademia Italiana della cucina

Il Direttore dell'Osservatorio Nazionale Miele
Giancarlo Naldi

Il Presidente
Alberto Contessi