



Fileni Simar srl
Loc. Cerrete Collicelli, 8 - Cingoli 62011 (MC) Italy
Tel. +39 0733 606211 • Fax +39 0733 606239

www.fileni.it

2° Concorso Nazionale Caldo per Istituti Alberghieri
1° Internazionale Antonio Nebbia

Ricettario



Il ricettario, utile e pratico per quanti vogliono cimentarsi in prove culinarie di alta valenza gastronomica, vuole appropriarsi di valori alternativi a quelli di semplice promozione per le aziende e gli Istituti rappresentati.

Lo scopo dell'opera è soprattutto quello di premiare e stimolare i giovani cuochi, che ogni anno escono dai vari Istituti Alberghieri per affacciarsi nel mondo del lavoro, a migliorarsi e a guardare al futuro con serenità e sicurezza.

In un mondo in cui non c'è più spazio per l'approssimazione, la strada da seguire è sicuramente quella della ricerca costante della qualità e dell'innovazione. Le scuole, gli Istituti e le aziende, tra cui Fileni, si stanno orientando sempre più verso modelli formativi e produttivi che non prescindono da questi due importantissimi fattori.

Un ringraziamento va dunque ai professionisti e ai responsabili che hanno seguito il progetto per aver creduto e saputo cogliere, ancora una volta, il significato e l'importanza di questa collaborazione che ha premiato il lavoro degli Istituti Alberghieri partecipanti a questa seconda edizione del Concorso "Antonio Nebbia".

Giovanni Fileni



2° Concorso Nazionale Caldo, 1° Internazionale "Antonio Nebbia".

Questa pubblicazione contiene le ricette dei partecipanti al 2° Concorso "Antonio Nebbia" - 1° edizione Internazionale - ed è stato realizzato, così come la precedente edizione, con il supporto della *Fileni*, azienda che come sempre risulta sensibile alla "creatività" culinaria.

Hanno collaborato all'organizzazione:

- l'*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri, Ristorazione e Turistici "G. Varnelli"* di Cingoli;
- l'*Associazione Cuochi della Provincia di Macerata "Antonio Nebbia"*.

Al concorso hanno aderito ben 42 istituti alberghieri, di cui molti stranieri, e tutti con ottime ricette accompagnate da:

- descrizione storico-territoriale della cultura culinaria del pollo;
- abbinamento del piatto con i vini tipici del territorio;
- prospetto dei valori nutrizionali e calorici.

Anche in questa edizione l'aspetto didattico principale si è concretizzato nella prova finale durante la quale sette istituti, tra cui uno di nazionalità estera, si sono cimentati con i loro allievi nella realizzazione della ricetta presentata.





**Le ricette
del Concorso Antonio Nebbia.
Le sette finaliste.**