

PRODOTTO: ASPARAGO BIANCO

- 1 Agricoop Asparagi Tavagnacco - soc. coop. agr. Tavagnacco (UD)

PRODOTTO: MELA

- 1 Pomis S.S. società agricola - Mortegliano (UD)
- 2 Iulia Augusta soc. coop. agr. - Mortegliano (UD)

PRODOTTO: PATATA

- 1 Co.Pro.Pa. soc. coop. agr. - Zoppola (PN)

PRODOTTO: LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI

- 1 Latteria di Visinale srl - Pasiano di Pordenone (PN)
- 2 Venchiaredo spa Ramuscello di Sesto al Reghena (PN)
- 3 Parmalat - Latterie Friulane - Campoformido (UD)
- 4 Consorzio Agrario FVG - Latteria di Venzone (UD)

PRODOTTO: TROTA IRIDEA E SALMERINO

- 1 Friultrota di Pighin srl - San Daniele del Friuli (UD)
- 2 PIT Produttori Ittici Trevigiani - Treviso

PRODOTTO: VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE

- 1 ALMAR Acquacoltura Lagunare Marinetta soc. coop. a rl Marano lagunare (UD)

PRODOTTO: CARNE SUINA

- 1 Salumificio Dentesano spa Percoto (UD)
- 2 Salumificio Luigi Vida Torreano (UD)
- 3 2BEurocarne snc di Bergamasco Dino & C. Terzo di Aquileia (UD)
- 4 Gruppo Carni Friulane srl Aviano (PN)
- 5 Salumificio Pantarotto di Pantarotto Loris San Vito al Tagliamento (PN)
- 6 La Vecje Salumerie snc Rivignano (UD)
- 7 Salumificio Pitaccolo G. srl Varmo (UD)
- 8 Principe di San Daniele spa San Dorligo della Valle (TS)
- 9 Coop consumatori Nordest Reggio Emilia
- 10 Iper Montebello spa Punto vendita di Torreano di Martignacco (UD)
- 11 Salumificio Sfreddo srl Trieste
- 12 Salumificio A. Lovison Spilimbergo (PN)
- 13 Salumificio Marescutti srl Spilimbergo (PN)

STRINGHER



ISIS Bonaldo Stringher
di Udine



IIS Tecnico e Professionale
Federico Flora
di Pordenone



ISIS Sandro Pertini
di Monfalcone



Istituito Alberghiero
Jacopo Linussio
di Tolmezzo

ersa



Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Servizio promozione, statistica agraria e marketing

e-mail: marchioaqua@ersa.fvg.it

www.ersa.fvg.it



ersa REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

IL MARCHIO AQUA

**a CUCINARE
PER PIACERE
PER MESTIERE**

**FIERA DI PORDENONE
STAND ERS-AQUA
PADIGLIONE 8
13-16 FEBBRAIO**



edizione 2016



L'Agenzia regionale per lo
sviluppo rurale, ERS-A, organizza il
2° Concorso AQUA IN BOCCA
che vedrà come protagonisti
gli Istituti Statali di Istruzione
Superiore con indirizzo
*enogastronomia e ospitalità
alberghiera* della regione:

*Bonaldo Stringher di Udine,
Federico Flora di Pordenone,
Sandro Pertini di Monfalcone,
Jacopo Linussio di Tolmezzo.*

www.ersa.fvg.it



IL MARCHIO AQUA

a **CUCINARE**
PER PIACERE PER MESTIERE

PROGRAMMA



Il Concorso si articolerà in due sezioni: prove pratiche di sala e prove pratiche di cucina. Gli Istituti si misureranno a squadre nelle varie preparazioni e daranno vita a una sana competizione che animerà lo spazio istituzionale dell'ERSA e saprà attirare l'attenzione e la simpatia del pubblico presente, contando su una costante animazione dell'evento.



Sabato 13 febbraio 2016

Concorso "AQUA IN BOCCA"
prove pratiche di sala (2 prove)

1ª prova: "Mise en place"

- 11,00-12,00 preparazione tavoli da cerimonia
- 12,00-13,00 valutazione dei tavoli da parte della giuria

2ª prova: "Flambée"

- 14,00-16,00 preparazioni alla lampada (flambée) e valutazione contestuale
- 17,30 premiazione prove pratiche di sala, alla presenza degli chef dello "STAR COOKING"

Domenica 14 febbraio 2016

10,30-12,30 **LE CARNI:
I DIVERSI TAGLI
E IL LORO UTILIZZO IN CUCINA**

Concorso "AQUA IN BOCCA"
1ª prova pratica di cucina

- 12,45-13,00 assegnazione ingredienti obbligatori da utilizzare
- 13,00-14,00 discussione allievi-docenti per l'elaborazione della ricetta del giorno
- 14,00-17,00 prove pratiche di cucina e valutazione da parte delle giurie



Lunedì 15 febbraio 2016

10,30-12,30 **ALLA RISCOPERTA
DELLE CONSERVE
DELLA NONNA**

Concorso "AQUA IN BOCCA"
2ª prova pratica di cucina

- 12,45-13,00 assegnazione ingredienti obbligatori da utilizzare
- 13,00-14,00 discussione allievi-docenti per l'elaborazione della ricetta del giorno
- 14,00-17,00 prove pratiche di cucina e valutazione da parte delle giurie

Martedì 16 febbraio 2016

Concorso "AQUA IN BOCCA"
3ª e ultima prova pratica di cucina

- 10,45-11,00 assegnazione ingredienti obbligatori da utilizzare
- 11,00-12,00 discussione allievi-docenti per l'elaborazione della ricetta del giorno
- 12,30-15,30 prove pratiche di cucina e valutazione da parte delle giurie
- 16,30 **conclusione del concorso di cucina e assegnazione dei premi, alla presenza degli chef dello "STAR COOKING" e alla presenza di autorità regionali**