

Elenco dei Trenta Semifinalisti della

V° edizione del Concorso:

“Diventa una Stella con Grana Padano”

Anno Scolastico 2009/2010

1.Arduini Marco IPSSAR Savioli - Riccione RN

“Il Grana Padano incontra il Giappone”

2.Baldrighi Francesco IPSSAR Maggia - Stresa VB

“Club Sandwich vegetariano al Grana Padano”

3.Bello Francesco IPSSAR Castellana - Grotte BA

“Gnocchetti di farina di castagne alle erbe, Grana Padano e cardoncelli su crema di zucca”

4.Benzio Savino IPSSAR Margherita di Savoia FG

“Tonno rosso scottato con scaglie di Grana Padano e marinata di cipollotti”

5.Bergamo Davide IPSSAR Alberini di Lancenigo

Villorba TV

“Menù a tema Grana Padano”

6. Bianchini Carlo IPSSAR De Medici - Desenzano D/G BS

“Risotto al coregone ed erba amara, con Grana Padano e riduzione di vino rosso”

7. Bosio Fabio IPSSAR Donadio - Dronero CN

“Torretta al Grana Padano con gamberi, melanzane e pesto di basilico”

8. Brescianini Stefano IPSSAR Mantegna - Brescia

“Scampi rosolati con panura al Grana Padano”

9. Calabrese Alessandro IPSSAR - Enna

“Cassata di ricotta al Grana Padano in crosta di pistacchio”

10. Cartisano Alessandro IPSSAR Villa - San Giovanni RC

“Budino di Grana Padano al sapore di finocchio selvatico”

11. Cavagnoli Emanuele IPSSAR Magnaghi - Salsomaggiore
Terme PR

“Crema bruciata e millefoglie al Grana Padano, con zucca all’amaretto”

12. Cerquiglini Alessio IPSSAR De Carolis - Spoleto PG

“Crocchetta di Chianina su finocchio ed agrumi con zabaione al Grana Padano”

13.Cucuzza Davide IPSSAR Grimaldi - Modica RG

“Mezze maniche con favette, Grana Padano e cioccolato modicano”

14.D’Agnillo Daniel IPSSAR Giovanni Paolo II° - Agnone IS

“Crema di patate e Grana Padano con scampo bardato”

15.Falvo Francesco IPSSAR Einaudi - Lamezia Terme CZ

“Cono di verza con maialino, mele verdi e Grana Padano”

16.Geremia Rosario IPSSAR Falcone - Giarre CT

“Grana Padano ai profumi di mare”

17.Griffa Paolo IPSSAR Giolitti - Torino

“Grana Padano con il pesce e lo zafferano”

18.La Terza Francesca IPSSAR Moro - Santa Cesarea Terme

LE

“Crostata con fonduta di Grana Padano”

19.Longhi Anita IPS Einaudi - Cremona

“Il Grana Padano con i sapori d’Oriente”

20.Manzoni Alex IPSSAR - San Pellegrino Terme BG

“Baccalà, ceci e Grana Padano in un gioco di consistenza”

21.Morelli Martin IPSSAR - S. Pellegrino TermeBG

“Pizzetta di sarde al Grana Padano con crema di granatina fresca”

22.Pace Martino IPSSAR D'Abano - Abano Terme PD

“Ravioli croccanti di grano saraceno agli asparagi con profumo di
crescione su crema di Grana Padano”

23.Palomba Michele ISIS Vasari - Figline Valdarno FI

“Lombo di coniglio in millefoglie al Grana Padano”

24.Piccinelli Luca IPSSAR Mantegna - Brescia

“Tagliata d'anatra alle erbe aromatiche con mousse di fegatini e
Grana Padano”

25.Rizzo Simone IPSSAR Alberini - Lancenigo di Villorba TV

“Primavera al Grana Padano”

26.Rossi Omar IPSSAR Donadio - Dronero - CN

“Carrè d'agnello in crosta di senape ed erbe fini su ristretto
leggero al Grana Padano”

27.Santinato Francesco IPSSAR Giancardi - Alassio SV

“Sformatino di Grana Padano con carciofi su crema di patate e
pesto ligure”

28.Tajarol Mattia IPSSAR Dolomieu - Longarone BL

“Crema cotta al Grana Padano con gambero e caviale nero”

29.Tribbioli Luca IPSSAR Cavallotti - Città di Castello PG

“Lasagnetta al profumo di fave, Grana Padano, su fonduta allo
zafferano”

30. Tricarico Simone IPSSAR Porta - Milano

“Grana Padano: gusto Umami”