

## **Elenco 30 semifinalisti della quarta edizione del Concorso:**

### **“Diventa una stella con Grana Padano”**

**Anno Scolastico 2008/2009**

- 1. Mazzola Gaetano dell'IPSSAR di Enna**  
“Turbante di spigola con crema di Grana Padano e finocchietto selvatico”
- 2. Marco Giovangrandi dell'IPSSAR di Domodossola**  
“Piccole forme di Grana Padano in guscio di miele di castagno su carpaccio di mele marinate”
- 3. Nosella Gianluca dell'IPSSAR di Desenzano del Garda**  
“Cocktail di Grana Padano alla triplice fragranza”
- 4. Navone Vittorio dell'IPSSAR Colombatto di Torino**  
“Millefoglie di Carnaroli ai carciofi e Grana Padano su crema di zafferano”
- 5. Caccia Alessandro dell'IPSSAR di Stresa**  
“Lasagnetta scomposta di branzino con crema di Grana Padano e punte di asparagi selvatici”
- 6. Saltini Sabina dell'IPSSAR Artusi di Roma**  
“Ravioli di pasta al cuore di guanciale, pinoli, Grana Padano e miele”
- 7. Miniati Eleonora dell'IPSSAR di Figline Valdarno**  
“Cipolle di Certaldo al Grana Padano gratinate su passata di ceci e rosmarino”
- 8. Cassago Luigi dell'IPSSAR di Varese**  
“Simbiosi tra terra, mare e...Grana Padano”
- 9. Romano Valentina dell'IPSSAR di Crispiano**  
“Ananas con gamberi gallipolini in crosta di Grana Padano e pasta kataifi su yogurt e mosto ristretto”

- 10.**     Iorizzo Benito dell'IPSSAR Artusi di Roma  
"Calzoncini con Grana Padano ripieni di pere e olive"
- 11.**     Guercia Mario dell'IPSSAR di Ottaviano  
"Tenero di suino in crosta di Grana Padano con tortino di patate dall'anima morbida"
- 12.**     Demuro Salvatore dell'IPSSAR di Marconia  
"Piramide di asparagi e salsiccia su fonduta di Grana Padano e peperoni di Senise"
- 13.**     Benedetti Vanessa dell'IPSSAR di Gardone Riviera  
"Grana Padano e il cappone della nonna"
- 14.**     Sandrone Cinzia dell'IPSSAR di Carignano  
"Gelato al Grana Padano con fragole e nocciole"
- 15.**     Vinciguerra Antonio dell'IPSSAR di Varese  
"Crema al Grana Padano con astice nocciole e caramello balsamico"
- 16.**     Primon Luca dell'IPSSAR di Stresa  
"Spuma di Grana Padano con spiedino di capesante al sesamo e semi di papavero"
- 17.**     Olivieri Daniele dell'IPSSAR Giolitti di Torino  
"Crema fredda di Grana Padano e cavolfiore con broccolo romano, asparagi e quenelles di salmone agli agrumi"
- 18.**     Todisco Graziano Dell'IPSSAR di Molfetta  
"Frisella salata al Grana Padano ripiena di favette e cicorie su schiacciata di lampascioni e oliva fritta"
- 19.**     Milanesi Nicolò dell'Istituto Brera di Como  
"Sushi in crosta di Grana Padano ripieno di crudo di San Daniele"
- 20.**     Milione Marianna dell'IPSSAR di Maratea  
"Cialde di pasta fresca, Grana Padano e profumi di bosco"
- 21.**     Incoronato Salvatore dell'IPSSAR di Vico Equense  
"Trionfo di Grana Padano e mela annurca"
- 22.**     Macaluso Sara dell'IPSSAR di Montecatini Terme

“Cono di Grana Padano con semi di papavero, gelatina di pomodoro e sferificazione balsamica”

**23.** Cacciatori Pietro dell'IPSSAR di Marina di Massa

“Tartara di chianina con sfoglie di Grana Padano, pere e pesto di pinoli”

**24.** Cassandro Lisa dell'Istituto Brera di Como

“Ravioli di gamberi e Grana Padano su pesto di rucola e pera salata”

**25.** Giacone Alessandro dell'IPSSAR di Enna

“Lasagnetta con crema di Grana Padano al pistacchio di Bronte e coulis di pomodorini”

**26.** Casarano Enrico dell'IPSSAR di Santa Cesarea (LE)

“Quenelle di gamberone al cuore di Grana Padano con fantasia di zucchine e radicchio su salsa al limone”

**27.** Lanfranco Giulia dell'IPSSAR Giolitti di Torino

“Composizione di mousse di Grana Padano, ananas e nocciole delle Langhe”

**28.** Paolini Gabriele dell'IPSSAR di Villa Santa Maria (CH)

“Cuore d'Abruzzo e Grana Padano”

**29.** Nico Matteo dell'IPSSAR di Sassari

“Cuore di carciofo lardellati con crema di Grana Padano e balsamico”

**30.** Santagiuliana Andrea dell'IPSSAR di Recoaro Terme

“ Tagliatelle di pasta fresca alla crema di funghi porcini e Grana Padano”