



## Diventa una Stella con Grana Padano Seconda edizione

### *Elenco prefinalisti*

Elisa Guerini:

Filetto di vitello al cocco piccante e Grana Padano,  
con tortino di zucchine e purè di patate al formaggio

IPSSAR Putelli  
Darfo Boario(BS)

Gabriele Galofaro

Muffins di noci al Grana Padano con gelatina di cachi  
alla vaniglia

IPSSAR Rosmini  
Domodossola (VB)

Nicola Lerda:

Spuma di Grana Padano con tartare di tonno, asparagi  
pomodoro e sorbetto al Grana Padano

IPSSAR Donadio  
Dronero (CN)

Devid Stroppa:

Lasagnette al tarassaco con ragù di pernice rossa,  
verdurine e petto di pernice in crosta di Grana Padano

I.F.P.A. Levico  
Levico Terme (TN)

Alessio Schiabel:

Baccalà in salsa al Grana Padano e pere

IPSSAR Cornaro  
Jesolo Lido (VE)

Andrea Guarneri:

Cofanetti di sfoglia alla bolognese con Grana Padano  
fondente e salsa all'egiziana

IPSSAR Mantegna  
Brescia

Vitaly Korkuntsov:

Il tartufo di semifreddo al Grana Padano con cuore  
di aceto balsamico di Modena e Recioto

IAL Aviano  
Aviano (PN)

Simone Tricarico:

Costolette d'agnello in crosta di mandorle e  
Grana Padano, morbido di polenta e salsa  
al miele d'acacia

IPSSAR Porta  
Milano

Raffaele Costantino:

Risotto di germogli di ortiche mantecato alla crema

IPSSAR Maggia

di Grana Padano con rotolini di trota salmonata	Stresa (VB)
Marco Zilindo: Mousse di Grana Padano ai due cioccolati con gelatina di Satin	IPSSAR De Medici Gardone Riviera (BS)
Luca Ronzio: Cascata di verdure con Grana Padano croccante	IPSSAR Ravizza Novara
Tommaso Formica: Cima di coniglio al verde con Grana Padano	IPSSAR Ruffini Arma di Taggia (IM)
Jacopo Stranges: Gamberone e fiore di zucca ripieno di branzino su gratella di zucchine con crema di asparagi e schiuma di Grana Padano	IISS Giolitti Torino
Serena Lena: Mousse al cioccolato bianco con riso al Grana Padano e salsa ai frutti della passione	IIS Beccari Torino
Nicholas Rizzo: Capelli d'angelo alle sfere di Grana Padano e pachino in gabbia di zucchine su fonduta di pomodoro	IPSSAR Maggia Stresa (VB)
Leonardo Ciavarello: Fagottini di melanzane su vellutata di Grana Padano	IPSSAR Saffi Firenze
Matteo Gauci: Geometria di tonno rosso su crema di finocchio cialda croccante veli di pera e pepite di Grana Padano	IPSSAR Minuto Marina di Massa (MS)
Giacomo Perone: Fantasia di frutti tropicali con filetto d'astice e salsa di Grana Padano	IPSSAR Martini Montecatini Terme (PT)
Florencia Salinas Farfalla di Grana Padano con mele verdi croccanti e pomodorino confit	IPSSAR S.Benedetto S.Benedetto del T.(AP)

Valerio Piscitelli: Cannoli di Grana Padano e cacao con crema di mascarpone e fragole	IPSSAR Tor Carbone Roma
Alessandra Gorgoglione: Torta di riso con Grana Padano e salsa di vino e pere	IPSAR Safi Roma
Nicola Marinacci: Petali di Grana Padano ai profumi d'oriente con insalata di calamaretti e seppioline	IPSSAR Termoli Termoli (CB)
Valerio Domenico: Sformato di baccalà con cuore di castagna su letto di verza e fonduta di Grana Padano	IPSSAR Rossi Doria Avellino
Deborah Cinieri: Uovo in camicia impanato e fritto, in zabaione di Grana Padano e spinaci croccanti	IPSSAR Perrone Castellaneta (TA)
Leonardantonio Lillo: Ravioli ripieni di scarola e tritato di manzo su fonduta al Grana Padano	IPSSAR Castellana Castellana Grotte (BA)
Donatella Spagnulo: Flan di spinaci in crema di Grana Padano pistacchi di Bronte e paprika dolce	IPSSAR Perrone Castellaneta (TA)
Maria Giovanna Melillo: Strangulapreuti ai fiori di zucca e Grana Padano	IPSSAR Giovanni Paolo II Maratea (PZ)
Gabriele Biddau: Orzotto con vellutata di cardoncelli selvatici, capocollo tostato e filetti di mandorle croccanti con spuma di Grana Padano e fiori di rosmarino	ISISS Crispiano Crispiano (TA)
Giuseppe Hermes Picone: Tortino di alici con purea al Grana Padano e fonduta aromatizzata al prezzemolo	IPSSAR Enna Enna
Francesco Salpietra: Perline di riso con verdure e zafferano, budino	IPSSAR Molinari

di Grana Padano con pesce spada affumicato  
e lacrime di pistacchio

Sciaccia (AG)