

Toscana

GOURMET



CHEF STELLATO

Cristiano Tomei
(L'Imbuto di Lucca),
una stella Michelin,
sarà il presidente
della giuria

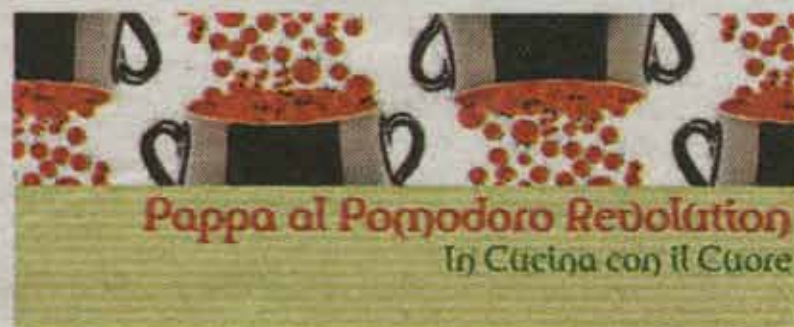
Il concorso

“Pappa al pomodoro revolution”
piccante, fredda e anche dolce
idee che cambiano la tradizione

UN concorso a base di pomodori. E' questa la filosofia di “In cucina con il cuore”, il gioco culinario di Mediterranea Belfiore, giunto quest'anno alla sua terza edizione e organizzato in collaborazione con Cristina Galliti (Poverimabelliebuoni.blogspot.it).

Dopo il successo dello scorso anno, con l'insolito tema “Dolce pomodoro”, l'edizione 2015 ha un titolo altrettanto divertente e stimolante: “Pappa al pomodoro revolution”, che avrà come presidente di giuria uno dei più simpatici, esuberanti, istrionici e geniali chef della Toscana, Cristiano Tomei del ristorante L'Imbuto di Lucca, insignito recentemente di una stella Michelin.

Dal 23 gennaio al 25 marzo, termimi fissati per l'invio delle ricette, cuochi amatoriali e food blogger hanno scatenato la loro fantasia e hanno rivoluzionato



la tradizionale pappa al pomodoro, proponendola dolce, salata, speziata, piccante, fredda, calda, usata come farcia, come antipasto, primo piatto, secondo o dessert, usando i prodotti a base di pomodoro Mediterranea Belfiore. La finale è in programma il 9 aprile, quando una giuria di giornalisti e chef sceglierà fra i tre finalisti (i piatti saranno inseriti nella sezione “ricette” del sito www.mediterraneabelfiore.it) il vincitore assoluto, che come premio avrà un invito a pranzo da Cristiano Tomei nel suo ristorante L'Imbuto.

Non solo, proprio lo chef de L'Imbuto sarà protagonista (ore 18) di uno show cooking in cui proporrà la sua interpretazione della pappa al pomodoro. L'evento è aperto al pubblico.