

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

INTERNATIONAL CULINARY EXPO OF ITALY · INTERNATIONAUX D'ITALIE EXPOSITION CULINAIRE
INTERNATIONALE ITALIENISCHE KOCHKUNST AUSTELLUNG · INTERNACIONAL DE ITALIA EXPOSICION CULINARIA

2006



COMPETIZIONE "CUCINA CALDA" A SQUADRE "HOT COOKING" COMPETITION TEAMS

1	Ass. Cuochi Padova	IN GARA	PUNTEGGIO	RISULTATO DI SQ.
		IN COMPETITION	SCORE	TEAM RESULT
		MARTEDI' 28-02 TUESDAY 28-02	72,30	Medaglia d'oro Gold medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Marco Squizzato		cap.	<p>Calamaro farcito con delicata di baccalà alla clorofilla di erba cipollina, emulsione al peperone e croccante di polenta. Tartare di tonno con pane morbido ai capperi di Salina e verdure maturate</p> <p>Rotolino di cernia del Mediterraneo con julienne di verdure, pistacchio di Bronte e laccetto di bacon, gamberone profumato al rosmarino in crosta di capelli d'angelo broccoletti saltati al pomodoro e capperi di salina in agrodolce, sformatine con zucca gialla al sesamo fumetto di pesce e corallo di ceci</p> <p>Tortino con ricotta e confettura di pomodori di Pachino con salsa e basilico, gratinata di cannella con croccante alle mandorle e ventaglio di pera e vino</p>	
Daniele Veronese		chef		
Cristian Fantin		chef		
Andrea Zambolin		past.		
Lorenzo Fortin		TM		

2	Unione Regionale Cuochi Marche	IN GARA	PUNTEGGIO	RISULTATO DI SQ.
		IN COMPETITION	SCORE	TEAM RESULT
		LUNEDI 27-02 MONDAY 27-02	68,88	Medaglia d'argento Silver medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Massimiliano Mandozzi		cap.	<p>Ravioli di patata e ciauscolo con salsa di pomodoro, zenzero, nepitella, crema di formaggio di fossa e cicoria strascinata vino: Verdicchio "le Vele" Az. Moncaro</p> <p>Coscetta di coniglio farcita con carciofi e finocchio selvatico, con marasche e rotolino di verza Petto di piccione saltato al vino cotto con erbe aromatiche in savarin di polenta Sella di maiale al rosmarino e aglio con millefoglie ai cardi vino: Verdicchio di Matelica - Riserva Cambrugiano 2003 - Az. belisario</p> <p>Tortino con ricotta e confettura di pomodori di Pachino con salsa e basilico, gratinata di cannella con croccante alle mandorle vino: Moscato Class Az. Colonnara</p>	
Dino Casoni		chef		
Walter Borsini		chef		
Alberto Grilli		chef		
Danilo Garbini		TM		

3	New York Culinary Team	IN GARA IN COMPETITION	PUNTEGGIO SCORE	RISULTATO DI SQ. TEAM RESULT
		MERCOLEDI' 01-03 WEDNESDAY 01-03	72,00	Medaglia d'argento Silver medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Costantino Frank		cap.	<p>Sella di coniglio farcita con ripieno di Pancetta, bietole con aglio e Pignoli; trota di fiume con mousseline di gamberi e Capesante croccante, con ragù di frutti di mare Creole Style</p> <p>Arrosti di Maiale con ripieno di funghi selvaggi con salsa di vino rosso Californiano, sformato di cavolfiore, Empanada con marmellata di cipolle, fagiolini di stagione con erbe</p> <p>Bavarese tropicale con torta di banana e nocciola, con glassa al cioccolato, salsa tropicale, Crème Fraiche Gelato, Composta all'ananas con biscotto di cocco</p>	
Pellizzari Eric		chef		
Molly Gerard		chef		
Vignapiano Michel		past.		
Recinella Thomas		TM		

4	Team Cuneo Piemonte	IN GARA IN COMPETITION	PUNTEGGIO SCORE	RISULTATO DI SQ. TEAM RESULT
		MARTEDI' 28-02 TUESDAY 28-02	67,66	Medaglia d'argento Silver medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Andrea Basso		cap.	<p>Filetto di trota alla frutta secca su passatine di peperone e tartrà di asparagi speck e gamberoni ai tre pepi in camicia di pasta filo vino: Roero Arnes – 2004 cantina Cornarea</p> <p>Filetto di maiale con funghi misti in manto di lardo alle erbe con panure di pane e Raschera su zoccolo di carciofi stufati e gnocchi di fagioli di Bagnasco saltati al burro e salvia con zucca e porri al burro vino: Dolcetto di Dogliani - 2004</p> <p>Tortino alla "Nocciola Tonda Gentile" e semifreddo allo zabaglione di Moscato, salse al lampone e al cioccolato amaro Vino: Moscato D'Asti D.O.C.G. cantina Cascina Fonda</p> <p>ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO</p>	
Erik Macario		chef		
Paolo Pavarino		chef		
Silvio Pellegrino		past.		
Luciano Rava		TM		

5	Pepè Scescè Cantù	IN GARA	PUNTEGGIO	RISULTATO DI SQ.
		IN COMPETITION	SCORE	TEAM RESULT
		DOMENICA 26-02 SUNDAY 26-02	67,16	Medaglia d'argento Silver medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Romano Pirazzi		cap.	<p>Filetto di tonno fritto, aromatizzato alla paprica con riduzione di marsala. Scaloppine di pescatrice marinate all'acciuga, con salsa di agrumi, carciofo al profumo di menta e timo. Vino: Contadi Castaldi Franciacorta brut</p> <p>Composizione di quaglia farcita con gamberi rossi su barba dei frati spadellati con uvette al porto bianco e funghi pioppini. Cialdina di polenta al profumo di verza con gnocchetti di ricotta al ragù di verdura e scaglie di crotto ombra stagionato Vino: Juli rossore di barbera</p> <p>Tatin di banane caramellate con creme brûlé al limone e salsa al latte di cocco e lampone, goccia di parfait ghiacciato al rum agricolo, mousse al caffè e cacao con cialde croccanti pralinate alle mandorle Vino: Barolo chinato Cocchi</p>	
Davide Maero		chef		
Michel Atanowski		chef		
Roberto Cosmo		past.		
Ivan Manzo		TM		

6	S.A.R.C. (Reggio Emilia)	IN GARA	PUNTEGGIO	RISULTATO DI SQ.
		IN COMPETITION	SCORE	TEAM RESULT
		MARTEDI' 28-02 TUESDAY 28-02	66.32	Medaglia d'argento Silver medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Massimo Iori		cap.	<p>vino aperitivo: Prosecco</p> <p>Tagliatelle al sapore di mare e verdure con ragù di mazzancolle e sarni vino: Chardonnay</p> <p>Tonno pomodori secchi e olive, storione tiepido alle erbe aromatiche, asparagi e porri croccanti vino: Pinot rosa</p> <p>Pavé croccante alle mandorle con bavarese al pralinato e lime, riduzione di passion fruit e mele e piccoli assaggi di cremoso al formaggio bianco e composta di peperone vino: Malvæsia dolce</p>	
Massimo Guidetti		chef		
Simone Comodi		chef		
Stefano De Pietri		past.		
Wilson Blasi		TM		

7	Club Cuochi Verona A.C.V.	IN GARA IN COMPETITION	PUNTEGGIO SCORE	RISULTATO DI SQ. TEAM RESULT
		LUNEDI 27-02 MONDAY 27-02	62.66	Medaglia di bronzo Bronze medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Pedro Alvarez		cap.	<p>Spiedo di scampo al croccante di venere, calamaro ripieno di gamberi su cous cous, granchio reale con fumetto di crostacei</p> <p>Lombetto di cervo in crosta di frutta secca e mostarda al Valpolicella salsa, sformatino di polenta mantecata al Monte Veronese e zucca stufata. Taccole saltate alla mediterranea con cipolla di troppa in agrodolce croquette di pollo e ricottine ai coriandoli di Verona</p> <p>Coppa al cioccolato con cuore caldo ai fritti di bosco</p>	
Domenico Guglielmello		chef		
Nicola Andreetto		chef		
Mario Quattrococchi		chef		
Leonard Belluzzo		TM		

8	Équipe Romagna	IN GARA IN COMPETITION	PUNTEGGIO SCORE	RISULTATO DI SQ. TEAM RESULT
		LUNEDI 27-02 MONDAY 27-02	62.32	Medaglia di bronzo Bronze medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Cristian Pratelli		cap.	<p>Tortino di sapori con polenta salsa di pecorino di fossa saba e cappelletti di raveggiolo in brodo di paganelli</p> <p>Tagliata di tonno fresco con soufflé caldo di fagioli cannellini in salsa di porro e zenzero e mostarda piccante romagnola</p> <p>Mousse di squaquerone con tortino caldo di mandorle artusiano in tris con mousse di pere all'aceto balsamico</p>	
Gianluca Gelsi		chef		
Domenico Palomba		chef		
Giorgia Ghirardelli		chef		
Paolo Perazzini		TM		

9	Ass. Cuochi Palermo	IN GARA IN COMPETITION	PUNTEGGIO SCORE	RISULTATO DI SQ. TEAM RESULT
		DOMENICA 26-02 SUNDAY 26-02	59.55	Medaglia di bronzo Bronze medal
NOME e COGNOME NAME and SURNAME		RUOLO ROLL	M E N U'	
Giovanbattista Arcoleo		cap.	<p>Tagliatelle al sapore di mare e verdure con ragù di mazzancolle e sampi</p> <p>Tonno pomodori secchi e olive, storione tiepido alle erbe aromatiche, asparagi e porri croccanti</p> <p>Pavé croccante alle mandarle con bavarese al pralinato e lime, riduzione di passoion fruit, mele e piccoli assaggi di cremoso al formaggio bianco e composta di peperone</p> <p><u>Cantina</u> Chardonnay Grillo Nero d'Avola "Feudo Mantoni" Moscato di Pantelleria</p>	
Gioacchino Sensale		chef		
Giuseppe D'Amato		chef		
Salvatore Cambuca		past.		
Mario Puccio		TM		