

# GRANA PADANO NELLA CUCINA DI CASA MIA

Manda la tua ricetta!



## • Ami il Grana Padano?

Ti piace da solo, abbinato ad altri cibi e anche come ingrediente nelle tue ricette?

Allora sei il candidato ideale per partecipare a "Grana Padano nella cucina di casa mia".

## • Cosa devo fare?

Basta leggere qui il regolamento (nella versione completa su [www.letamericisrl.com](http://www.letamericisrl.com)) e inviare la tua ricetta.

## • Come deve essere la mia ricetta?

La ricetta deve essere legata al tuo territorio, deve contenere il Grana Padano come ingrediente.

## • Quando devo inviarla?

Le ricette dovranno pervenire entro il 31/07/09.

## • Ma poi cosa succede?

Verrai avvisato se la tua ricetta è stata selezionata. Potrai partecipare all'evento del 19/09/09, presso Le Tamerici, durante il quale le ricette selezionate verranno premiate. Se risulterai il vincitore riceverai una quantità di Grana Padano equivalente al tuo peso.

## • E se non vinco?

Se selezionata, potrai vedere la tua ricetta pubblicata in un libro dedicato al "Grana Padano nella cucina di casa mia".

Corri in cucina a sperimentare la tua ricetta e se hai bisogno di informazioni chiama lo 0376 253371 oppure scrivi a [corsicucina@letamericisrl.com](mailto:corsicucina@letamericisrl.com)



**Le Tamerici srl**

via Romana Zuccona, 208  
I - 46031 S. Biagio, MN  
T +39 0376 253371  
F +39 0376 253358  
[corsicucina@letamericisrl.com](mailto:corsicucina@letamericisrl.com)  
[www.letamericisrl.com](http://www.letamericisrl.com)

## REGOLAMENTO DI "GRANA PADANO NELLA CUCINA DI CASA MIA"

Le ricette dovranno essere presentate entro il 31/07/09. Possono essere inviate per posta ordinaria a Le Tamerici srl - via Romana Zuccona, 208 - 46031 San Biagio (MN), per fax al numero 0376 253358, per posta elettronica all'indirizzo [corsicucina@letamericisrl.com](mailto:corsicucina@letamericisrl.com) o compilando l'apposito modulo sul sito [www.letamericisrl.com](http://www.letamericisrl.com).

Tra tutte le ricette pervenute, quelle selezionate verranno pubblicate in un libro dal titolo "Il Grana Padano nella cucina di casa mia". Queste ultime rimarranno di esclusiva proprietà degli organizzatori. Le ricette dovranno contenere come ingrediente il Grana Padano, sono escluse le ricette nelle quali il Grana Padano sia previsto solo come aggiunta finale (grattugiato).

I partecipanti dovranno inviare a Le Tamerici srl una ricetta con l'indicazione di:

- titolo della ricetta;
- elenco degli ingredienti e relative quantità;
- dove possibile specificare la stagionatura del Grana Padano utilizzato;

- descrizione dettagliata dell'esecuzione e della preparazione, se disponibili inviare delle fotografie del piatto.

### Procedure di selezione

Le ricette ricevute verranno testate, analizzate e valutate da un comitato interno. La valutazione avverrà a insindacabile giudizio del comitato, il quale terrà comunque conto di:

- legame con il territorio di provenienza dell'autore della ricetta;
- originalità del ruolo del Grana Padano nella ricetta.

Agli autori delle ricette selezionate verranno inviate in regalo due copie del libro.

Tra le ricette selezionate per il libro, le migliori verranno eseguite durante l'evento del 19/09/09, che si terrà presso Le Tamerici srl, e tra queste la commissione giudicatrice, ascoltando esperti e personalità presenti all'evento, individuerà la ricetta vincitrice, la quale apparirà con questo titolo nel libro e nelle comunicazioni che verranno date ai mezzi stampa.

Gli autori delle ricette finaliste saranno invitati all'evento del 19/09/09 e potranno introdurre con una breve presentazione la loro ricetta, la quale verrà comunque preparata in collaborazione con Le Tamerici srl. Nello stesso evento avverrà la premiazione della ricetta vincitrice alla quale verrà assegnata una fornitura di Grana Padano pari al peso del vincitore ("tanto Grana quanto pesi").

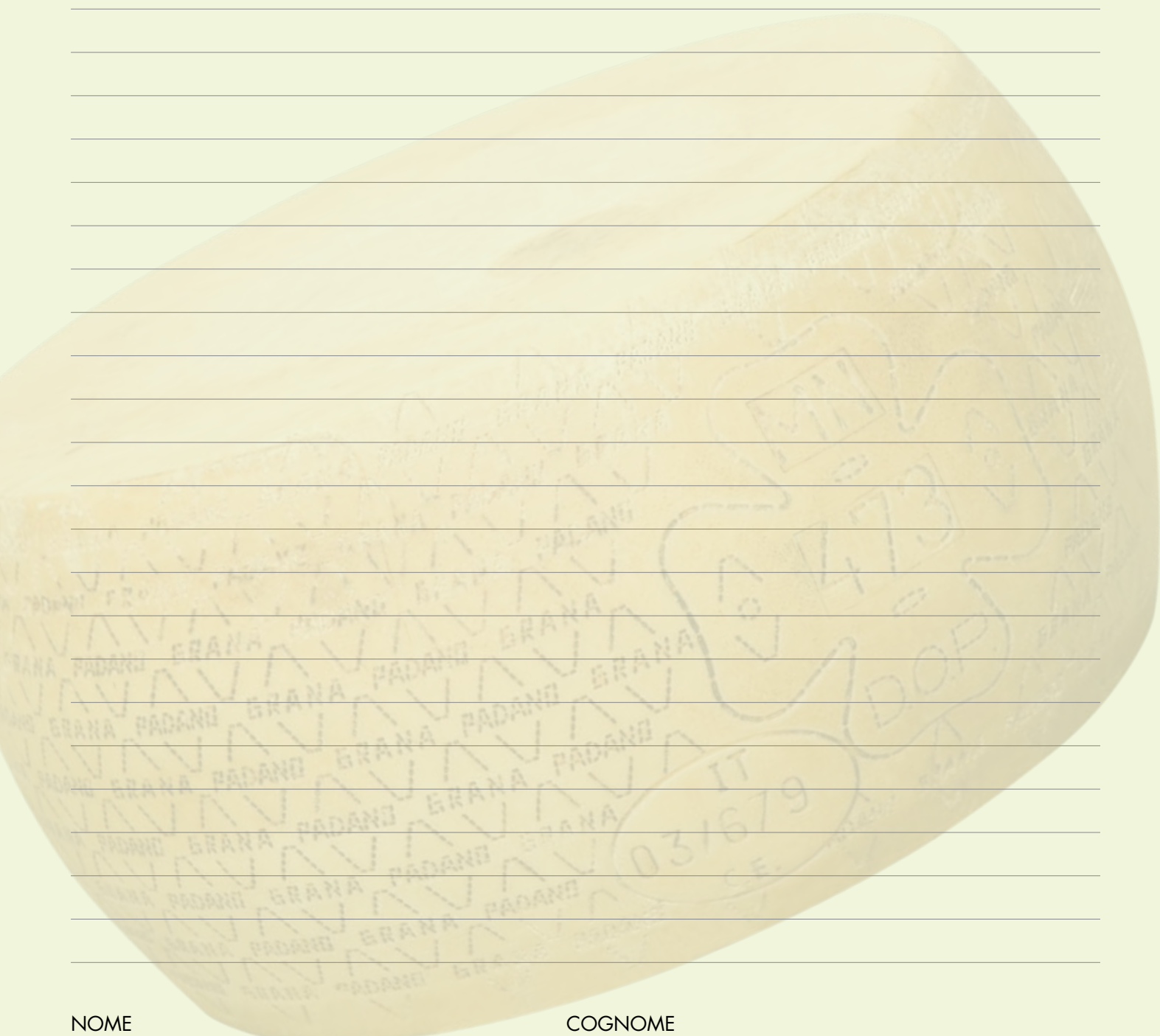
### Commissione giudicatrice

La commissione giudicatrice sarà così composta:

- Anna Moroni: esperta di cucina, è tra i conduttori de La prova del Cuoco;
- uno chef;
- un giornalista enogastronomico;
- due insegnanti di cucina;
- un esperto di Grana Padano;
- un produttore di Grana Padano;
- ...

TITOLO DELLA RICETTA:

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:



NOME

COGNOME

INDIRIZZO

TEL.

E-MAIL

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e l'invio da parte di Le Tamerici srl di informazioni commerciali. Rilascio la mia ricetta per la selezione e autorizzo la pubblicazione nel libro "Grana Padano nella cucina di casa mia" con questo rinunciando a ogni diritto d'autore.

Data

Firma