

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"
03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56

SEDE: Viale San Domenico, s.n.c
e-mail: fris027009@istruzione.it
Web: <http://www.iisbaronio.it/>

Tel.:(0776/ 831284 **Fax** 0776/824594
pec: fris027009@pec.istruzione.it

(Sede Accreditata e Certificata)
Codice Fiscale 91026720606
Codice Istituto: FRIS027009

Prot. n. 8163

Sora, 01/10/2015

- **Ai Docenti**
- **Agli Alunni delle classi :**
3[^] - 4[^] - 5[^] di Enogastronomia

CIRCOLARE N. 54

Oggetto: Martedì 20 Ottobre 2015 Concorso Nazionale "Marrone d'Oro" 6° edizione.

Giunto alla 6° Edizione il Concorso Enogastronomico Nazionale "MARRONE D' ORO", si terrà a Segni, nella splendida cornice dei Monti Lepini.

La manifestazione avrà luogo il giorno 20 ottobre 2015 e a partecipare saranno gli Chef professionisti e le giovani promesse delle scuole alberghiere che si daranno battaglia dietro ai fornelli con l'utilizzo dei sapori d'autunno e specialmente sul tema del Marrone, la superba qualità della castagna che nella zona dei Lepini è molto diffusa. La gara è divisa in tre categorie:

- A) Chef Professionisti;
- B) I futuri professionisti della Ristorazione;
- C) Categoria artistica
- D) Oscar della ristorazione laziale

Per quest'anno infatti l'associazione ha deciso di inserire anche la categoria artistica in cui i cuochi dovranno cimentarsi con un'opera d'arte e dare sfoggio della loro abilità artistiche abbinando il piatto a tale opera. Inoltre anche quest'anno verrà premiato il ristorante più votato dal web.

Durante la giornata dell'evento, che fa da apertura alla Sagra del Marrone Segnino, ci saranno anche incontri e dimostrazioni tra le aziende enogastronomiche del territorio e tra i ristoratori.

Come afferma il Presidente dell'Associazione Marco Graziosi, l'importanza dell'evento è data non solo dalla sfida tra i fornelli dei cuochi ma anche dalla scoperta e dalla valorizzazione dei saperi e dei sapori delle nostre tradizioni enogastronomiche e la valorizzazione dello stare bene in tavola con il piacere della buona ristorazione.

Il successo riportato già nelle edizioni precedenti che ha visto gareggiare nomi importanti della cucina italiana, ci ha riportato a ripetere l'evento con la convinzione di poter diffondere la cultura culinaria ed agroalimentare soprattutto in un momento in cui la ristorazione è in radicale cambiamento.

Si allegano:

- 1. il bando di partecipazione
- 2. la scheda di adesione.

f.to Il Dirigente Scolastico
Prof. Vinicio Del Castello

E/E