



## LSDM Caputo Chef Project

**Uno e buono!** Dedicato al pane nella ristorazione d'autore la prima edizione di "LSDM Caputo Chef Project", un momento di riflessione e approfondimento ideato da LSDM e Mulino Caputo. L'obiettivo è mettere in risalto l'arte bianca nella gastronomia contemporanea.

Il pane, da sempre celebrato come portatore di genuinità e tradizione, simbolo di ospitalità, riveste un ruolo centrale nel pranzo italiano in cui è offerto all'inizio come elemento conviviale e non solo come accompagnamento alla portata principale. Curarne la fattura e la presentazione è un biglietto da visita importante per il ristorante così come l'accoglienza. Proporre del buon pane è, pertanto, una sfida per ogni ristoratore che deve investire in spazio, persone e tecnologie. Pochi ingredienti, farina, sale, acqua, tanta competenza e tecnica servono per ottenere un buon pane. Pensiamo che per conseguire risultati ottimali occorra uno studio accurato delle diverse tipologie di farine, conoscenza del processo di lievitazione e maturazione, gestione dei tempi di preparazione, delle temperature e modalità di conservazione. Per approfondire questi aspetti e divulgare la conoscenza che sta dietro a questo alimento abbiamo chiesto il contributo di cuochi che quotidianamente dedicano le loro giornate per servire agli ospiti un pane di altissima qualità.

**Il loro pane, uno e buono, verrà presentato attraverso la divulgazione della ricetta e della foto sulle pagine del network di LSDM e verrà praticamente assaggiato nel corso di una giornata evento a Napoli il 13 Marzo, durante la quale verranno scelti quelli che saranno presenti alla prossima edizione di LSDM Paestum.**

### Note

"LSDM Caputo Chef Project" raccoglierà le ricette di chef e pasticceri di **prestigiosi ristoranti italiani** cui chiediamo di presentare una pagnotta utilizzando le farine del **Mulino Caputo**, attraverso la ricetta e una fotografia.

1. Ogni partecipante dovrà presentare **la ricetta** entro e non oltre il **15 febbraio 2017** inviandola alla mail **info@lsdm.it** che dovrà essere accompagnata da **due foto**, in orizzontale e in alta risoluzione;

2. Subito dopo l'invio del materiale richiesto al punto 1, la ricetta del Pane dovrà essere registrata, gratuitamente, sul sito [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com) caricandola nella sezione **contest** al seguente link: <http://www.mysocialrecipe.com/contest/lsdm-caputo-chef-project/>. Il sito provvederà a registrarla

apponendo una marca temporale emessa da un sistema di validazione nazionale. E' necessario compilare tutti i campi previsti in modo da consentire la pubblicazione in maniera corretta;

3. Ogni ricetta sarà pubblicata sui siti [www.lsdm.it](http://www.lsdm.it) , [www.lucianopignataro.it](http://www.lucianopignataro.it) , [www.farinauno.it](http://www.farinauno.it) [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com) e su eventuali produzioni cartacee in cui sarà sempre indicato l'autore. Le ricette saranno pubblicate sul sito "LSDM" in ordine di arrivo alla nostra mail;

## VALUTAZIONE

**I partecipanti, ospiti del Mulino Caputo, durante la giornata evento a Napoli Lunedì 13 marzo 2017,**

presenteranno per l'assaggio i loro lavori ad una giuria composta da

- Gennaro Esposito, in qualità di Presidente
- Tommaso Esposito
- Lorenza Fumelli

Le ricette saranno valutate considerando i seguenti parametri:

- **Tecnica di impasto, lievitazione e maturazione;**
- **Tipologia di pane presentato e relative farine scelte;**
- **Risultato estetico;**
- **Chiarezza espositiva della ricetta;**

La giuria si esprimerà indicando i quattro pani più interessanti che saranno poi i pani ufficiali di LSDM Paestum il 19 e 20 Aprile 2017. Le preparazioni verranno presentate al pubblico dagli chef ad inizio delle giornate congressuali.

Segreteria organizzativa [info@lsdm.it](mailto:info@lsdm.it)