



“Bufala in Fermento”, il contest di LSDM e Molino Caputo dedicato alle preparazioni lievitate

Alla base della nostra alimentazione ci sono molti processi di trasformazione delle materie prime che la natura offre. Latte e farina sono alimenti utilizzati da sempre e la loro trasformazione ha dato origine ad una grande varietà di prodotti consumati quotidianamente. Il tema de Le Strade della Mozzarella 2016 è “Contaminazioni”, così il contest rivolto ai Food Blogger ed a quanti amano condividere le proprie ricette, ideato insieme al Molino Caputo, anticipa il tema di LSDM prendendo spunto dalle considerazioni che animeranno il congresso.

Latte di bufala e grano tenero. Mozzarella e lievitati come pane e pizza. Ingredienti e preparazioni molto identificabili con l’Italia, che hanno origine entrambi in Asia. Sia le bufale che il grano tenero arrivano nel bacino mediterraneo seguendo le rotte della Storia, contaminazioni che nel giro di qualche secolo diventano prima consuetudine e poi tradizione e tipicità.

Seguire la scia della tradizione ed arricchirla di conoscenze tecniche ed estro creativo, questo il compito dei food blogger invitati al contest “Bufala in Fermento 2016”

Regolamento del Contest : “Bufala in Fermento”

Sono invitati a partecipare circa 25 tra Food Blogger ed appassionati che amano condividere le proprie ricette. Chiediamo di elaborare un prodotto lievitato salato come una pizza, un calzone ripieno, un rustico... utilizzando come base dell’impasto la farina del Molino Caputo “Classica” e “Cuoco” che preveda tra gli ingredienti la Mozzarella di Bufala Campana DOP (inclusa la versione affumicata).

Lo scopo generale del contest è quello di indagare i molteplici aspetti di una delle tecniche di preparazione del cibo tra le più antiche, la lievitazione, alla luce anche di una massiccia diffusione di conoscenze tecniche legate alle temperature, all’idratazione, allo sviluppo della maglia glutinica ed ai tempi di maturazione dell’impasto. Interesse che si concentra anche sull’uso della mozzarella di bufala campana Dop che è a sua volta un prodotto che nasce da un processo di acidificazione grazie all’utilizzo nella produzione del siero innesto (fermenti lattici ricavati dalla produzione della mozzarella del giorno precedente).

Ideata la ricetta basterà pubblicarla sul proprio blog corredata da almeno una fotografia **entro il 6 gennaio**, specificando che la ricetta viene candidata a partecipare a **“Bufala in Fermento”, il contest di LSDM e Molino Caputo dedicato alle preparazioni lievitate** (con link al sito www.lestradedellamozzarella.it) ed inserendo nella propria home page il logo del contest fino alla conclusione del concorso.

VALUTAZIONE

Una giuria qualificata sceglierà le tre ricette più interessanti e che rispettino il tema del concorso. La giuria leggerà le ricette e le valuterà osservando:

- **la tecnica di impasto, lievitazione e maturazione;**
- **scelta della farina per il progetto di preparazione;**
- **creatività;**
- **equilibrio degli ingredienti utilizzati;**
- **risultato estetico/allestimento del piatto;**
- **chiarezza espositiva della ricetta;**

Il premio per i primi tre classificati sarà l'invito da ospiti con posto riservato ai laboratori pizza del Congresso Le Strade della Mozzarella dal 18 al 19 aprile a Paestum. Spese di ospitalità in hotel e transfer da e per la stazione ferroviaria di Paestum a carico dell'organizzazione di LSDM.

Gli autori delle tre ricette finaliste verranno invitati a preparare i loro piatti durante una giornata tecnica di approfondimento a Napoli, presso il Molino Caputo prevista per il 29 gennaio 2016. Spese di ospitalità e transfer a carico dell'organizzazione del Molino Caputo. In quella occasione si potrà replicare la ricetta o utilizzando le attrezzature del Molino stesso o portare la preparazione già pronta, al fine di valutare e proclamare la preparazione vincitrice che si aggiudica il primo posto dopo la "prova di assaggio" da parte della giuria.

Nel caso in cui l'autore di una ricetta finalista non possa partecipare ad uno dei due appuntamenti riservati, il posto verrà ceduto al successivo in ordine di graduatoria.

Una volta ricevuto l'invito ecco come aderire all'iniziativa:

1. Rispondere alla mail di invito **entro il 29 ottobre** indicando il proprio indirizzo e numero di telefono. Il Molino Caputo provvederà all'invio delle due tipologie di farina da scegliere per la preparazione.
2. Ogni blogger può presentare **una ricetta** che dovrà essere pubblicata sul proprio blog, inviando il link ad accrediti@lestradedellamozzarella.it .
Dovrà essere specificato nel post che anticipa la ricetta, che si partecipa a **"Bufala in Fermento", il contest di LSDM e Molino Caputo dedicato alle preparazioni lievitate** (con link a www.lestradedellamozzarella.it e si chiede di inserire il banner del contest, che sarà inviato successivamente, sia nel post che nel proprio sito fino al termine dell'evento).
3. Le ricette in concorso dovranno essere inviate alla mail accrediti@lestradedellamozzarella.it formattate secondo lo schema che verrà inviato, per favorirne l'eventuale pubblicazione cartacea.

Ogni ricetta sarà regolarmente in concorso se insieme ai link ed alla ricetta formattata sul nostro schema ed a due fotografie in alta risoluzione, verrà inviata anche la liberatoria alla pubblicazione sui seguenti siti www.lestradedellamozzarella.it , www.lucianopignataro.it , www.molinocaputo.it e per eventuali produzioni cartacee in cui sarà sempre indicato l'autore, il blog ed il contest. Le ricette saranno pubblicate sul sito "Le Strade della Mozzarella" in ordine di arrivo alla nostra mail.

Lo schema della liberatoria e lo schema di formattazione della ricetta verranno inviati tramite mail.

Le due foto in alta risoluzione dovranno avere le seguenti caratteristiche: dimensioni minime in cm 18x12; dimensioni minime in pixel 2126x1417. Foto orizzontali a colori in formato jpg ad alta definizione inquadrando preferibilmente solo il piatto senza tagli particolari. Preferibilmente luce naturale. Eventuali scritte che non coprano l'elemento principale del piatto. Si riceverà una conferma della corretta iscrizione al contest.

4. I link delle ricette dovranno essere inviate entro il **6 gennaio 2016**. La giuria provvederà a valutarle tenendo conto in particolare della valorizzazione dei tre ingredienti principali e del rispetto del tema, della corretta e chiara esposizione degli ingredienti e di tutti i passaggi, del risultato estetico/allestimento del piatto.

5. La giuria è composta da Tommaso Esposito, giornalista e critico gastronomico; Francesco&Salvatore Salvo, maestri pizzaioli; Mauro Caputo, responsabile tecnico del Molino Caputo.

Segreteria organizzativa accrediti@lestradedellamozzarella.it