



PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2018

THE BENEVOLENT BEAN

PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2018

La seconda edizione del Premio **Primo Piatto dei Campi**, lanciato da **LSDM** in collaborazione con il **Pastificio dei Campi**, è dedicata al tema *The Benevolent Bean*. Attualizzare gli studi di Ancel e Margaret Keys sulla Dieta Mediterranea, leggendo, in chiave contemporanea, i suggerimenti sulla buona e corretta alimentazione è l'obiettivo di LSDM che, al riguardo, ha lanciato il [Manifesto del Cuoco Moderno](#). Nell'edizione 2018 del Primo Piatto dei Campi, quindi, ci concentreremo prevalentemente sul mondo dei *benevoli legumi*, da noi ritenuti indispensabili nella ristorazione mediterranea di qualità. Già presenti nella dieta degli antichi Greci e Romani, con gli studi di Keys vanno ad occupare un posto centrale nella Dieta Mediterranea per le loro indiscusse proprietà nutrizionali.

Il nostro obiettivo è mettere in risalto lo studio legato a questo mondo ricco di tradizione che, da sempre, ha costituito la base dell'alimentazione nel bacino del Mediterraneo, dando spazio ai legumi italiani e accostandoli ad un altro prodotto simbolo qual è la **Pasta di Gragnano IGP**.

Il piatto che rappresenta l'edizione 2018 del Primo Piatto dei Campi è il "Ceci e Pepe" con cui **Joshua Pinsky**, chef del Momofuku Nishi, ha vinto il contest *Il Primo di New York*. Si tratta della rivisitazione di un classico della cucina italiana attraverso una tecnica innovativa che prevede una pasta di ceci – Hozon – fermentati con una parte di riso basmati e usata come una sorta di "formaggio" per condire la pasta.

Regolamento

Il progetto è aperto ai **giovani cuochi professionisti**, di età non superiore ai **35 anni**, a cui si chiede di abbinare la Pasta di Gragnano IGP del **Pastificio dei Campi** ad un legume italiano, privilegiando quelli tipici della propria regione e di eseguire, possibilmente, un lavoro in cui risaltino tecnica e/o nuove tecnologie.

La competizione includerà un numero di 20 partecipanti. L'organizzazione si riserva di scegliere tra le candidature, qualora le richieste di partecipazione fossero superiori a 20.

1. Gli chef interessati all'iniziativa dovranno inviare una richiesta di partecipazione entro e non oltre il **30 ottobre 2017** all'indirizzo e-mail contest@lsdm.it indicando:

- Nome e Cognome
- Luogo e data di nascita
- Una propria foto in alta risoluzione
- Numero telefonico
- Breve presentazione del proprio percorso professionale in non più di 10 righe
- Nome e luogo del ristorante presso cui si lavora
- Indirizzo dove spedire la pasta, **nel caso in cui la candidatura** venga accettata

3. Attendere risposta alla propria richiesta di partecipazione. Se essa sarà positiva, si riceverà in allegato un file word da compilare, contenente la traccia da seguire per la presentazione della ricetta, la descrizione del prodotto scelto (10 righe circa) e la liberatoria alla pubblicazione;

4. Ogni partecipante dovrà presentare **una ricetta** entro e non oltre il **30 novembre 2017** inviandola alla mail contest@lsdm.it inserita nel file word da noi fornito, per favorirne una eventuale pubblicazione cartacea. La ricetta dovrà essere accompagnata da **due foto** della preparazione in orizzontale e in alta risoluzione e dalla liberatoria debitamente compilata e firmata;

5. Il lavoro, presentato via e-mail, dovrà essere accompagnato, inoltre, dalla scheda del vino che per voi rappresenta il perfetto abbinamento con il piatto elaborato e la motivazione della scelta, in stretta collaborazione con il Sommelier del ristorante – avendo cura di indicare Nome e Cognome del Sommelier. Si richiede di privilegiare, ove possibile, un abbinamento territoriale;

6. Ogni ricetta sarà pubblicata sui siti www.lsdm.it , www.lucianopignataro.it , www.pastificiodeicampi.it e su eventuali altre pubblicazioni in cui sarà sempre indicato l'autore.

Le ricette saranno pubblicate sul sito di LSDM in ordine di arrivo alla nostra mail;

7. I piatti saranno valutati da una giuria di esperti composta da:

- Luigi Cremona
- Eleonora Cozzella
- Anna Morelli
- Barbara Guerra
- Albert Sapere

8. Le ricette saranno esaminate esclusivamente sulla base degli elementi ricevuti e prendendo in considerazione le seguenti caratteristiche:

- **Valorizzazione degli ingredienti**, in particolare della Pasta di Gragnano IGP del Pastificio dei Campi e del legume scelto
- **Tecnica utilizzata**
- **Risultato estetico/allestimento del piatto**
- **Chiarezza espositiva**

9. La giuria qualificata selezionerà le **tre ricette finaliste** che saranno **presentate nella serata evento a Gragnano presso il Pastificio dei Campi l'8 gennaio 2018**, durante la quale gli chef finalisti prepareranno il loro piatto utilizzando la **Cucina Molteni** del Pastificio dei Campi. Spese di ospitalità e transfer sono a carico dell'azienda ospite. La giuria proclamerà il vincitore dopo l'assaggio.

Nel caso in cui l'autore di una ricetta finalista non possa partecipare alla serata finale, il posto verrà ceduto al successivo in ordine di graduatoria.

Il vincitore della seconda edizione del Premio **Primo Piatto dei Campi** sarà correlatore a **LSDM Paestum 2018** – che si terrà al Savoy Beach Hotel il **23 e 24 Maggio** – con **Peppe Guida**, chef di Antica Osteria Nonna Rosa.

Segreteria organizzativa contest@lsvm.it