

BIRRANGOLO IN CUCINA, ATTO SECONDO

È in programma **lunedì 9 novembre**, presso il **Forum della Cucina di Agro.Ge.Pa.Ciok** la seconda edizione del contest **Birrangolo in Cucina – Degustazioni in Fermento**.
Novità assoluta, la partecipazione di **Teo Musso**.



Tutti pronti per la nuova sfida dal vivo a suon di padelle all'interno del Forum di Cucina di **Agro.Ge.Pa.Ciok**? Si ripete, dopo il successo della prima edizione, tenutasi lo scorso anno, **Birrangolo in Cucina – Degustazioni in Fermento**, il contest organizzato da **MoMo Lab** in collaborazione con **Agro.Ge.Pa.Ciok**, in programma il 9 novembre, presso l'omonima fiera a Lecce. Il concorso nazionale, riservato a giovani che non superino i 35 anni di età, attivi in cucine di ristoranti, anche in questa seconda edizione vuole mettere alla prova giovani talenti culinari italiani, stimolandone capacità e creatività. Protagonista indiscussa di **Birrangolo in Cucina** è nuovamente la birra artigianale, valorizzata sia come ingrediente che come abbinamento che, quest'anno deve essere declinata dai concorrenti, secondo il tema del contest, ossia "**La tradizione pugliese in chiave moderna**". Ai concorrenti, infatti, è richiesto un personale accostamento tra birra e cibo, con l'intento di dar vita ad una serie di ricette uniche, frutto dell'arte del food pairing e degli accostamenti intriganti. La competition si articola in due fasi: la prima prevede l'ideazione di un piatto, dolce o salato, appartenente alla tradizione pugliese ma rivisitato in chiave moderna, la cui ricetta con foto, inviata agli organizzatori, è giudicata da una giuria di esperti che andrà a selezionare i 6 finalisti.

La seconda, invece, si svolge direttamente in fiera, presso la cucina professionale allestita all'interno del Forum di Cucina, dove i concorrenti si esibiscono dal vivo, riproponendo davanti al pubblico e ai giurati il piatto da loro ideato, in un arco di tempo definito. Al termine di ogni prova la giuria degusterà il piatto, compilando la scheda di valutazione: solo alla fine delle prove di tutti i concorrenti la giuria si riunirà per decretare il vincitore. Una vittoria che si estende ai primi tre classificati i quali, tra i tanti premi in palio, potranno usufruire di un **Master di Cucina e Pasticceria** offerto dalla **Red Academy** di San Vito Chietino (CH).

Novità di questa seconda edizione è la presenza nonché la partecipazione attiva al concorso di **Teo Musso**, pioniere e guru della birra artigianale, fondatore dell'azienda **Le Baladin**. Il noto imprenditore, figlio delle Langhe, non solo animerà il contest dialogando con i concorrenti e con il pubblico ma presiederà anche la giuria. A lui il compito di supervisionare l'intera competizione, inclusa la votazione finale, alla quale in qualità di presidente di giuria *super partes*, non prenderà parte.

Birrangolo in cucina, si inserisce all'interno di **Birrangolo – Degustazioni in Fermento**, lo spazio che il Salone nazionale **Agro.Ge.Pa.Ciok** dedica al mondo della birra artigianale, e non solo. Aziende, laboratori, momenti di degustazione e di confronto, animeranno i 5 giorni di fiera, precisamente dal 7 all'11 novembre, in uno spazio creato su misura, atto ad ospitare le aziende con i propri prodotti da far conoscere e degustare al pubblico della fiera. Il tutto, in abbinamento al contest nazionale, **Birrangolo in Cucina** di cui è possibile scaricare regolamento ed informazioni dettagliate su www.agrogepaciok.it/events/birrangolo-2015.

Da non perdere, quindi, la seconda edizione del concorso: vi aspettiamo in fiera per sostenere i partecipanti, per apprendere nuovi accostamenti e nuove ricette e, per conoscere ed incontrare dal vivo un grande uomo ed imprenditore, quale Teo Musso di Le Baladin.

Per info e regolamento, www.momolab.it e www.agrogepaciok.it.
E non dimenticate di seguirci su **Fb (Agro.Ge.Pa.Ciok e MoMo Lab)**