

## RISATE E RISOTTI, ECCO CHI GIUDICHERÀ IL MIGLIOR SUPPLÌ D'ITALIA

7 Maggio 2020



L'AQUILA - SuppliTlamo, il contest di Risate&Risotti nel quale aspiranti rosticciери mettono alla prova la loro bravura e creatività, è giunto quasi a metà del suo percorso con moltissime ricette già arrivate agli organizzatori.

Persone di tutte le età da nord a sud si stanno appassionando al Supplì, amato cibo da strada della tradizione culinaria romana, creando nuove ricette e prendendo spunto dai prodotti che la propria terra offre. Dalle Dop regionali alle eccellenze dei piccoli produttori di nicchia, l'Italia offre innumerevoli accostamenti per inventare nuove ricette o ritrovare antichi sapori.

E i concorrenti si stanno superando.

Oggi vengono svelati i 5 giudici che saranno chiamati a valutare le ricette inviate per scegliere le cinque più interessanti dal punto di vista della presentazione, dell'equilibrio e della originalità. Dai 5 semifinalisti saranno decretati i tre miglior supplì d'Italia.

Al primo, secondo e terzo classificato andranno i premi delle aziende nostre partners: Baldassare Agnelli Pentole Professionali, Riso Maremma, Frantoio Archibusacci dal 1888, Ciro Flagella - Rosso da amare, Too Italy, Lamponi dei Monti Cimini

I giudici sono **Anna Maria Pellegrino**, cuoca e narratrice gastronomica, Accademica della Cucina Italiana, docente di storia e cultura del cibo, autrice Tv, blogger e presidente fondatrice dell'Associazione Italiana Food Blogger, **Leonardo Romanelli**, critico gastronomico, conduttore di programmi televisivi legati all'enogastronomia come **Chef per un giorno**, professore di scuola alberghiera e di master universitari, **Giampaolo Trombetti** direttamente da *I Fatti Vostri*, talent scout di tanti chef televisivi, autore di tantissime trasmissioni, esperto di cucina e di tutto ciò che ruota intorno ad essa, **Arcangelo Dandini** (*nella foto*) proprietario del Ristorante L'Arcangelo a Roma, incarna totalmente la storia e la tradizione della cucina capitolina, proprietario anche di Supplizio, friggitoria dedicata proprio al supplì, **Maurizio Di Dio**, manager di Baldassare Agnelli Pentole Professionali che supporta il contest, stimato opinion leader del settore gastronomia ed esperto di tecniche di cottura, giornalista e conduttore di programmi televisivi legati al cibo.

Grazie ai cinque super esperti, i concorrenti di SupplìTlamo avranno la certezza di essere valutati da grandi professionisti del settore gastronomico italiano.

SupplìTlamo ha anche un'altra missione, la condivisione. In un momento come questo che stiamo vivendo costretti al distanziamento sociale SupplìTlamo cerca, con un gesto di gentilezza, di iniziare a far riavvicinare le persone facendo offrire qualche supplì preparato per il contest ad un vicino di casa.

## IL REGOLAMENTO DEL CONTEST

1- Posta la foto dei tuoi supplì sul TUO profilo Facebook e/o Instagram con gli Hashtag #supplitiAMO #risateerisotti #iorestoacasa#iocucinoacasa #suppli #pentoleagnelli #ciroflagellarossodamare#frantoioarchibusacchidal1888 #risomaremma #tooitally#lamponideimonticimini®  
INSTAGRAM @pentoleagnellofficial #NONTOCCATEMILAPADELLA  
FACEBOOK Baldassare Agnelli Pentole Professionali

2- Scatta una foto mentre offri qualche supplì al tuo vicino

3- Invia foto supplì, foto con vicino, ricetta e i tuoi dati su MESSANGER della Pagina Facebook Risate & Risotti entro le h.24:00 del 25 Maggio

4- Le prime 5 ricette andranno in semifinale.

I 5 semifinalisti dovranno inviare una nuova video ricetta sempre su MESSANGER della pagina Risate & Risotti dopo averla pubblicata sui propri profili sempre con gli Hashtag

5- Ai 3 finalisti andranno i premi messi in palio dalle aziende Baldassare Agnelli Pentole Professionali Riso Maremma Frantoio Archibusacci dal 1888 Ciro Flagella - Rosso da amare Too Italy Lamponi dei Monti Cimini

Le foto e ricette che non seguiranno questo iter di pubblicazione non potranno essere valutate.

Possono partecipare tutti. Senza limiti di età e professione. Chef, food blogger, nonne, zie... e chiunque voglia cimentarsi tra i fornelli.

L' intento è quello di divertirsi, far divertire e tornare liberi di stare insieme.