



21 aprile 2015	 <p>University of Gastronomic Sciences Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</p>
online	

21 aprile 2015

L'UNISG ospita il Concorso Tre Spade "120 e lode in cucina" in collaborazione con Slow Food!



Mercoledì 22 aprile presso la Scuola di Cucina di Pollenzo si tiene la premiazione del concorso "120 E LODE IN CUCINA alla scoperta del piatto più tricolore del web", lanciato lo scorso novembre da Tre Spade, storica azienda di Forno Canavese per festeggiare il suo 120° anniversario.

Il concorso, realizzato in collaborazione con Slow Food, era indirizzato a foodblogger e prevedeva la creazione di un piatto che rappresentasse al meglio il nostro Paese in cucina.

La risposta è stata ottima: quasi 150 le ricette pervenute, valutate da un'attenta giuria composta da Tre Spade e Slow Food.

Sono risultate 5 le ricette finaliste che, in occasione del Cooking Show previsto mercoledì 22 aprile presso la Scuola di Cucina dell'Università di Pollenzo, saranno assaggiate e premiate dai giurati.

Le food blogger finaliste del concorso sono:

Ileana Conti del blog www.cucinapergioco.com

Rosa D'Anna del blog www.cookinginrosa.com

Miria Onesta del blog www.dueamicheincucina.ifood.it

Teresa De Masi del blog www.scattigolosi.com

Maria di Meglio del blog www.mariellacooking.blogspot.it



21 aprile 2015	 <p data-bbox="735 286 1273 421">University of Gastronomic Sciences Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</p>
online	

In attesa di scoprire la classifica finale, il primo bilancio del contest Tre Spade "120 E LODE IN CUCINA" conferma in pieno la supremazia della pasta, che per gli italiani vince, anche sul web. Una tradizione che resiste nonostante i cambiamenti della società, dei consumi e dei costumi.

Il Concorso "120 E LODE IN CUCINA" prevede, tra i numerosi premi in palio, il robot multifunzione Toollio, il kit completo Takaje per il sottovuoto, dei buoni acquisto da spendere sulla nuova piattaforma E-Commerce Tre Spade (lo store ufficiale dove poter acquistare tutto ciò che serve in cucina e a tavola è online su trespade.it), oltre a un Premio Speciale Slow Food: un corso di cucina piemontese per due persone presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Per maggiori info sulle finaliste [clicca qui!](#)