



# CreArtusi

Concorso interno di *cucina, pasticceria, bar* e *accoglienza turistica* per le classi seconde

Roma, 30 gennaio 2026

## CUCINA

TEMA: **TERRITORIO E PRIMI PIATTI**

### FARINE

- Farina 00
- Semolino
- Semola rimacinata
- Farina di mais (polenta)

### PASTA/RISO

- Rigatoni
- Spaghetti
- Mezze maniche
- Penne rigate
- Bucatini
- Riso carnaroli

### FORMAGGI/LATTICINI/UOVA/BURRO

- Ricotta romana fresca
- Pecorino romano
- Mozzarella fior di latte
- Grana padano
- Crema di latte
- Latte
- Uova
- Burro

## VERDURE/ORTAGGI/LEGUMI

- Carciofi
- Broccolo romanesco
- Zucchine romanesche
- Pomodori ciliegino
- Limoni
- Odori generici (carote, cipolle, porro, ecc.)
- Piselli gelo
- Ceci
- Fagioli cannellini (Atina)
- Patate del viterbese o Leonessa
- Spinaci gelo

## CARNI

- Guanciale di Amatrice
- Salsiccia fresca
- Carne macinata bovino adulto

## PESCE

- Acciughe sott'olio
- Gamberi argentini gelo

Spezie varie

Pepe nero

Peperoncino

Basilico e altre erbe aromatiche

Zucchero vari tipi

Vino da cucina

Pomodori pelati

Olio E.V.O.

Brodo vegetale/carne/pesce