

# I Cuochi del Futuro

la cena-sfida del gusto tra 5 istituti alberghieri  
di Reggio Emilia, Parma e Modena



18 MAGGIO, ORE 20.30  
presso Pause Atelier dei Sapori  
al Centro Internazionale Loris Malaguzzi  
Via Bligny, 1, Reggio Emilia



Reggio Emilia

Modena

Parma

## Gli istituti in gara

Motti di Reggio Emilia  
Mandela di Castelnovo ne' Monti  
Convitto R. Corso di Correggio  
Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni  
Zappa - Fermi di Bedonia e Borgo Val di Taro

Partecipa alla cena ed entrerai a far parte della giuria popolare al fianco della giuria tecnica composta da esperti di settore, chef, giornalisti enogastronomici, food blogger.

## Info e prenotazioni

Menu degustazione composto da 10 piatti con bevande incluse.

Costo cena: 35€ a persona, pagamento anticipato.

Prenotazioni entro il 13 maggio contattando: Gusto Sapiens,  
rif. Monica Benassi (monica.benassi68@gmail.com - 339 3965678)

Il ricavato della cena sarà devoluto per l'acquisto di  
premi e attrezzature per le scuole in gara.



CO-IDEATORE E CO-ESECUTORE  
DEL PROGETTO

Gusto Sapiens  
LA CUCINA IN COSTANTE EVOLUZIONE

REALIZZATO IN  
COLLABORAZIONE CON

PAUSE  
ATELIER DEI SAPORI



## SPONSOR

L'Artigiana  
Attrezzature e arredamenti per  
la ristorazione e il commercio

AZIENDA AGRICOLA MORO  
RINALDINI

AZIENDA VINICOLA  
ALFREDO  
BERTOLANI

BERERA s.r.l.



la bottega del  
tortello  
pasta fresca

cantinafantesini  
AZIENDA AGRICOLA



CIACCO  
LAB



DICK  
Traditionsmarke der Profis



FORNO  
SIMONAZZI  
Castelnovo ne' Monti (RE)  
Tel. 0522/811344



Mallo  
Liquori

MT  
MARISA TOGNARELLI  
SESTOIA

mOnTe  
delle vigne

PASTA FRESCA  
menozzi



PROGEO  
Molini

Reber  
Professionisti in cucina

Re Porcino



SALUMIFICIO  
F.lli Guazzoni

SALUMIFICIO  
Vecchi  
ARTIGIANI MODENESI

La Sorgente  
fabbriche del benessere

LA TRADIZIONE  
Aceto Balsamico  
Tradizionale di Modena

realizzato con la  
partecipazione di  
CASARTUSI