

CAROLI HOTELS

Riserva Naturalistica Torre del Pizzo
Litoranea Gallipoli – Santa Maria di Leuca
I-73014 Gallipoli (LE)

VI CONCORSO di Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita,
Accoglienza Turistica – Caroli Hotels.
Premio Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese
Premio Mario Caputo e Maria Domenica Caroli.
Gallipoli – Santa Maria di Leuca 11 - 14 marzo 2020.

Allegato 4

PANIERE

Ingredienti a disposizione per elaborare le ricette per l'indirizzo
Enogastronomia e per l'indirizzo Sala e Vendita con tecnica flambè.

| | |
|--|----------------------------|
| Oli extra vergine di Oliva di Puglia DOP Dauno, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terra d'Otranto. | Passata di pomodoro rossa |
| Uova | Passata di pomodoro gialla |
| Farina di grano duro | Pomodori pelati |
| Semola rimacinata | Pomodori secchi |
| Grano Senatore Cappelli | Pomodorini semi secchi |
| Salvia | Pomodoro di Morciano |
| Basilico | Pomodoro d'inverno |
| Timo | Pane Pugliese |
| Rosmarino | Friselle |
| Alloro | Pasta di orzo |
| Zafferano | Friscous |
| Sedano | Tria |
| Lievito | Orecchiette |
| Sale | Minchiareddhi (maccarruni) |
| Pepe | Maritati |
| Zucchero | Sagne ncannulate |
| Capperi | Riso |
| Aglio | Caciocavallo |
| Carote | Cacioricotta |
| Pestanaca di Sant'Ippazio | Strascinati |
| Peperoncino | Giuncata |
| Prezzemolo | Mozzarella |
| Cipolla Pugliese | Ricotta |
| Olive Leccesi | Ricotta forte |
| Cime di rapa | Stracciatella |

**VI CONCORSO di Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita,
 Accoglienza Turistica - Caroli Hotels.
 Premio Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese.
 Premio Mario Caputo e Maria Domenica Caroli.
 Gallipoli - Santa Maria di Leuca 11 - 14 marzo 2020.**

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| Mugnolo | Scamorza |
| Cicerchia | Pecorino |
| Carciofo nero leccese | Burrata |
| Meloncella | Salsiccia dolce e piccante |
| Peperoni gialli e rossi | Suprema di volatili |
| Fagioli | Quaglia porzioni da 100gr |
| Fagiolo con l'occhio | Capocollo di Martina |
| Ceci | Gambero viola di Gallipoli |
| Cece nero di Muro Leccese | Spigola |
| Lenticchia di Soletto | Ombrina |
| Fava di Zollino | Orata |
| Cicoria di Galatina | Scapece Gallipolina |
| Cicoria di Otranto | Vongole |
| Lampascioni | Polpo |
| Patata Sieglinde di Galatina | Calamaro |
| Patata zuccherina | Seppia |
| Melanzane | Dentice |
| Pisello riccio di Sannicola | Merluzzetti |
| Pisello nano di Zollino | Alici |
| Pisello secco di Vitigliano | Tonno |
| Tartufo Salento | Pupilli |
| Limone | Sarde |
| Arancia piattello di Alezio | Cozze |
| Fichi del Salento | Miele |
| Albicocca di Galatone | Vincotto |
| Gelsi | Vini DOC IGP DOCG di Puglia |
| Mandorle sgusciate | Distillati |
| | Birra artigianale |