



LE RICETTE PRESENTATE
ANDRANNO A COSTITUIRE
UN VOLUME PUBBLICATO ON LINE
SUL SITO DELLA ONLUS,
SCARICABILE GRATUITAMENTE.



Una giuria valuterà
la riproducibilità
delle ricette.

Nella prima giornata
della selezione i partecipanti
porteranno il piatto
e la giuria selezionerà
le 10 migliori ricette.

Nella seconda giornata
i 10 selezionati
prepareranno, con l'aiuto
di un adulto, la ricetta
portando gli ingredienti
e gli strumenti necessari.

MARIPOSA per i Celiaci ONLUS bandisce il Concorso

QUINTO PREMIO MARINA MORELLINI

In Cucina con Mamma

La gara è rivolta a ragazzi/e tra i 7 ed i 14 anni,
che vogliono sperimentare la cucina, con l'aiuto di un adulto,
proponendo un piatto con materie prime prive di glutine.

Ai primi tre classificati saranno assegnati i seguenti premi,
in buoni acquisto di Decathlon a nome del minore:

I premio € 300, II premio € 250, III premio € 150.

I restanti finalisti riceveranno, a pari merito,
un buono d'acquisto di € 30 di La Feltrinelli.

La domanda di ammissione al concorso andrà inviata entro
il **17 novembre 2019** alla mail info@mariposaonlus.it



SISTEMA SANITARIO REGIONALE



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITARIA
POLICLINICO UMBERTO I



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

DATE E LUOGHI DELLE PROVE:

1 DICEMBRE 2019

Prima prova presso la sede di MARIPOSA
Policlinico Umberto I
Edificio della Farmacia, 2° piano

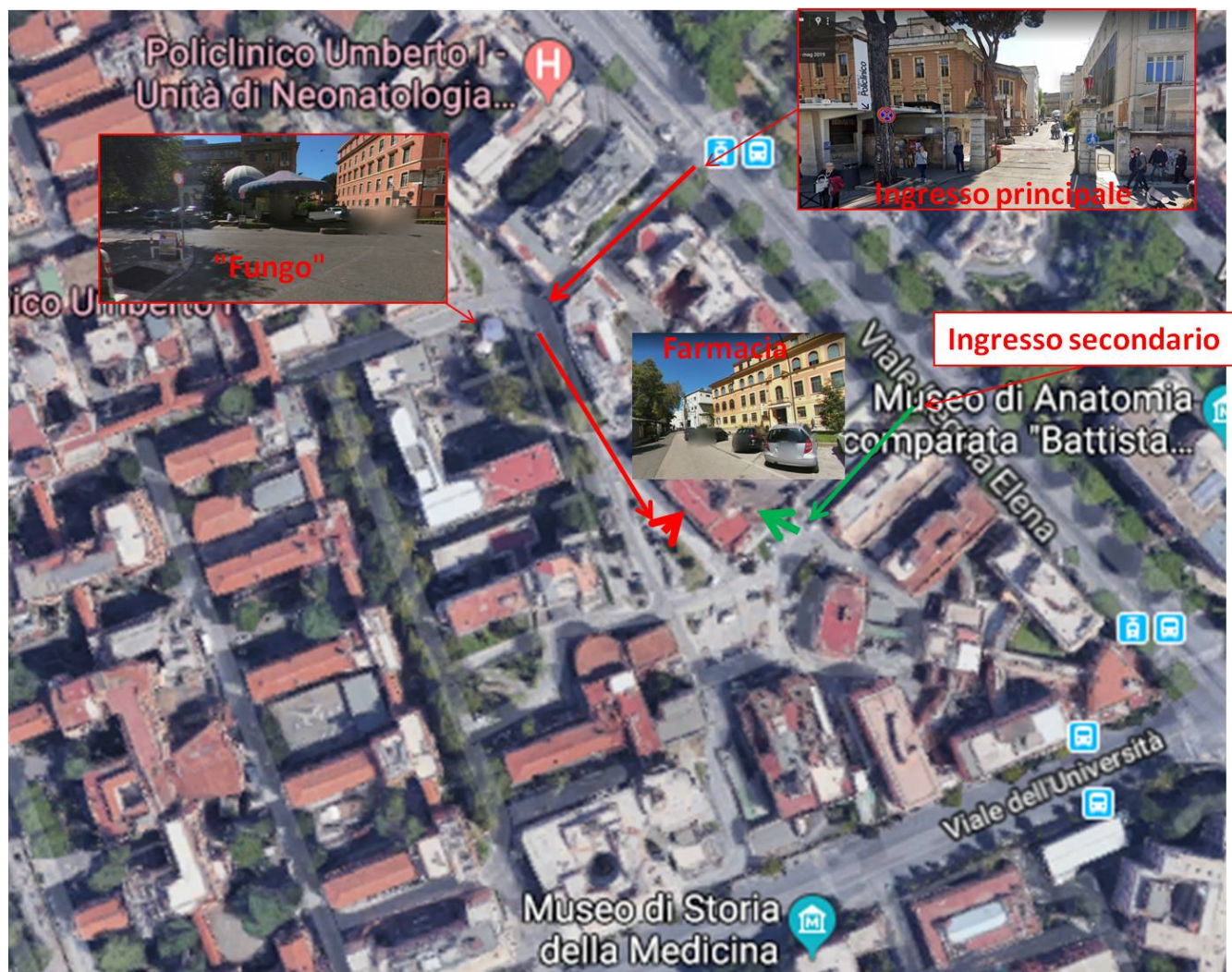
7 DICEMBRE 2019

Seconda prova presso la
Scuola di cucina e pasticceria Les Chefs Blancs
Via dei Monti della Farnesina, 77

Domenica 1 e sabato 7 dicembre 2019 si svolgerà la quinta edizione del Premio di cucina per ragazzi dai 7 ai 14 anni. Ogni anno questa manifestazione è l'occasione, per tutti i soci della onlus Mariposa, di ricordare Marina Morellini, genetista, socia fondatrice e tesoriera della onlus, Volontaria del Gruppo Mariposa Policlinico Umberto1 di Roma, scomparsa il 14 agosto 2014. Suo è stato l'impulso a focalizzare l'attenzione sui ragazzi e il loro approccio col cibo.

[Bando Premio Marina Morellini 2019](#)

la prima prova consisterà nel portare il piatto già pronto nella sede di MARIPOSA presso il Policlinico Umberto I di Roma.



Alla seconda prova saranno ammessi i primi 10 classificati, che prepareranno la stessa ricetta, portando gli ingredienti e gli strumenti necessari, presso la scuola professionale "Les Chefs Blancs" alle Officine Farneto, Via dei Monti della Farnesina 77 – Roma.

La domanda di ammissione al concorso e i documenti richiesti dovranno essere inviati entro il 17 novembre 2019 alla mail info@mariposaonlus.it .

Di seguito è possibile scaricare il testo dei documenti necessari all'iscrizione, cui dovrà aggiungersi una immagine formato .jpg del piatto presentato (per un totale di 5 file da allegare, compilati, alla mail di iscrizione.

[domanda di ammissione](#)

[format ricetta](#)

[autocertificazione](#)

[liberatoria_publicazione ricetta.docx](#)

Tutte le ricette andranno a comporre un libro scaricabile gratuitamente in versione digitale; sulla destra dello schermo ci sono i link dei libri di ricette delle edizioni precedenti.