REPORT
ATTIVITÀ DI MEDIA RELATION

A cura di:

dott.ssa Antonella Millarte ***giornalista professionista***

INDICE MULTIMEDIALE

WWW.BATMAGAZINE.IT
http://www.batmagazine.it/news/2019/07/03/concorso-eraclio-doro-si-scaldano-i-fornelli-della-vii-edizione-della-piu-prestigiosa-kermesse-culinaria-foto-e-video/

PUGLIALIVE.IT
http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=132834

WWW.PUGLIAREPORTER.COM
https://www.pugliareporter.com/2019/07/11/torna-nella-bat-limportante-concorso-culinario-eraclio-doro-partecipare/

SPECIALEITALIADELGUSTO.COM
https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2019/07/eraclio-doro-il-trofeo-culinario-dei.html

ISTINTOPRIMITIVO.IT
https://istintoprimitivo.it/index.php/29-comunicati/1042-eraclio-d-oro-il-trofeo-culinario-dei-campioni-al-via

WWW.BARLETTANEWS.24
https://youtu.be/yXK_aA0XsYo

TELESVEVA
https://youtu.be/pCOGG4VYKlE

WWW.TIGULLIOVINO.IT
https://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=18114

WWW.LSDMAGAZINE.COM
https://www.lsdmagazine.com/presentato-stamattina-ledizione-2019-delleraclio-doro-aperte-le-iscrizioni-per-levento-del-22-ottobre/45958/

WWW.TELEDEHON.IT
https://youtu.be/YPRKlqOdCjc

WWW.ANDRIAVIVA.IT
https://www.andriaviva.it/notizie/eraclio-d-oro-torna-il-trofeo-dell-alta-cucina-in-gara-ad-ottobre/

WWW.TELEREGIONECOLOR.COM
https://www.teleregionecolor.com/2019/07/02/presentata-la-vii-edizione-eraclio-doro/amp/

WWW.CANOSALIVE.COM
https://www.canosalive.com/news/attualita/821439/eraclio-doro-concorso-culinario-a-canosa-dal-20-al-22-ottobre

WWW.VIDEOANDRIA.COM
https://www.videoandria.com/passa-parola-partecipa-al-concorso-culinario-eraclio-doro-2019/

HTTP://PUGLIALIVE.NET
http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=132834

WWW.ANDRIAVIVA.COM

https://www.andriaviva.it/notizie/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-l-eraclio-d-oro/

WWW.ANDRIAVIVA.IT
https://www.andriaviva.it/notizie/eraclio-d-oro-torna-il-trofeo-dell-alta-cucina-in-gara-ad-ottobre/

WWW.CANOSALIVE.COM
https://www.canosalive.com/news/attualita/821439/eraclio-doro-concorso-culinario-a-canosa-dal-20-al-22-ottobre

WWW.BARLETTALIVE.IT
https://www.barlettalive.it/news/attualita/821438/eraclio-doro-a-barletta-la-presentazione-del-concorso-culinario

AMICA9TV
https://youtu.be/yXK_aA0XsYo

WWW.VIDEOANDRIA.COM
https://www.videoandria.com/in-pasticceria-il-trofeo-culinario-di-acp-bat-esplora-linnovazione-partendo-dagli-orti/

WWW.PUGLIAREPORTER.COM
https://www.pugliareporter.com/2019/10/02/pasticceria-trofeo-culinario-lacp-bat-esplora-linnovazione-partendo-dagli-orti/

WWW.BATMAGAZINE.IT
http://www.batmagazine.it/news/2019/10/03/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-doro/

ISTINTOPRIMITIVO.IT
https://istintoprimitivo.it/index.php/29-comunicati/1069-il-lato-dolce-di-melanzane-fnocchio-e-ucca-dove-a-canosa-con-eraclio-d-oro

PUGLIALIVE.NET
http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=135107

LIBERO.IT
http://247.libero.it/rfocus/39831126/1/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-d-oro/

CANOSA.NEWS24.CITY
https://canosa.news24.city/2019/10/02/eraclio-doro-2019-il-22-ottobre-il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca/amp/

WWW,ANDRIALIVE.I
http://www.andrialive.it/news/spalla/877772/eraclio-doro-in-pasticceria-il-trofeo-culinario-esplora-linnovazione-partendo-dagli-orti

WWW.AFFARITALIANI.IT
http://www.affaritaliani.it/puglia/canosa-eraclio-oro-2019-per-il-dolce-che-arriva-dall-orto-629154.html

WWW.COMUNICATI-STAMPA.NET
http://www.comunicati-stampa.net/com/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-d-oro.html

WWW.PUGLIAPOSITIVA.IT
http://www.pugliapositiva.it/page.php?id_art=9327&id_cat=9327&id_sottocat1=&id_sottocat2=&t=sara-dedicato-agli-ortaggi-il-premio-alla-pasticceria-eraclio-d-oro

WWW.AGAPUGLIA.IT
https://agapuglia.it/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-doro/

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
8 ottobre 2019
Edizione NORD BARESE

WWW.PUGLIAREPORTER.COM
https://www.pugliareporter.com/2019/10/20/puglia-trofeo-culinario-eraclio-doro-il-22-e-23-ottobre-a-canosa-tra-i-partecipanti-anche-chef-di-origine-straniera/

ISTINTOPRIMITIVO.IT
https://istintoprimitivo.it/index.php/29-comunicati/1075-bat-che-innova-conoscenza-della-lingua-inglese-prepara-i-cuochi-alle-nuove-sfide

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
20 ottobre 2019
Edizione NORD BARESE

WWW.CANOSALIVE.COM
https://www.canosalive.com/news/attualita/882129/eraclio-doro-la-sfida-dei-cuochi-della-bat-anche-in-lingua-inglese

WWW.BISCEGLIELIVE.IT
https://www.bisceglielive.it/news/attualita/882128/eraclio-doro-la-sfida-dei-cuochi-della-bat-anche-in-lingua-inglese

WWW.ANDRIAVIVA.IT
https://www.andriaviva.it/notizie/la-puglia-che-cambia-chef-di-origine-straniera-al-trofeo-culinario-eraclio-d-oro-del-22-e-23-ottobre/

WWW.PASSALAPAROLA.NET
http://www.passalaparola.net/canosa-di-pugliala-puglia-che-cambia-chef-di-origine-straniera-al-trofeo-culinario-eraclio-doro-del-22-e-23-ottobre/

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
22 ottobre 2019
Edizione principale

WWW.BATMAGAZINE.IT
http://www.batmagazine.it/news/2019/10/22/concorso-eraclio-doro-2019-questanno-in-gara-anche-chef-di-origine-straniera/

WWW.ANDRIAVIVA.IT
https://www.andriaviva.it/notizie/al-via-eraclio-d-oro-2019-felice-sgarra-nella-giuria-d-eccezione/

WWW.CANOSAWEB.IT
https://www.canosaweb.it/notizie/all-eraclio-d-oro-una-giuria-d-eccezione/

WWWEVENTIDOP.COM
https://www.eventidop.com/leraclio-doro/

WWW.TELEDEHON.IT
https://youtu.be/ww8l6M1eJIE

TERRADELSOLENEWS
https://terradelsolenews.wordpress.com/2019/10/23/i-vincitori-di-eraclio-doro-stasera-cena-di-gala-con-larte-della-cucina/?preview=true

WWW.VIDEOANDRIA.COM
https://www.videoandria.com/

WWW.ANDRIAVIVA.IT
https://www.andriaviva.it/notizie/eraclio-d-oro-2019-i-vincitori-del-trofeo-culinario-della-bat/

WWW.CANOSAWEB.IT
https://www.canosaweb.it/notizie/i-vincitori-di-eraclio-d-oro/

CANOSA,NEWS.24.CITY
https://canosa.news24.city/2019/10/23/eraclio-doro-2019-vincono-la-passione-la-cucina-linclusione-la-solidarieta/

WWW.NORBAONLINE.IT
http://www.norbaonline.it/ondemand-dettaglio.php?i=79778

WWW.BATMAGAZINE.IT
http://www.batmagazine.it/news/2019/10/24/7-edizione-eraclio-doro-premiati-i-vincitori-della-famosa-kermesse-culinaria-foto-e-video/

YOUTUBE LO SMERALDO
https://www.youtube.com/watch?v=hw3B3t2mugU

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Nord Barese
Mercoledì 23 ottobre 2019

WWW.BARLETTANEWS24.IT
https://www.barlettanews24.it/attualita/4566/eraclio-d-oro-ecco-tutti-i-premiati-della-vii-edizione-della-gara

WWW.CORATOVIVA.IT
https://www.coratoviva.it/notizie/vincenzo-cannillo-vince-l-eraclio-d-oro-2019/

WWW.TELEREGIONECOLOR.COM
https://www.teleregionecolor.com/2019/10/23/eraclio-doro/

LA TERRA DEL SOLE NEWS
https://youtu.be/nfBW4NEe2p4

WWW.ANDRIAVIVA.IT
https://www.andriaviva.it/notizie/cena-di-gala-eraclio-d-oro-2019/

WWW.TELESVEVA.IT
https://youtu.be/4GfJhhe2o7k

WWW.TELEDEHON.IT
https://youtu.be/0ilfF8EUiRk

https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/chef/1182407/chef-savino-paparusso.html

PAGINA FACEBOOK BUONGUSTO DI PUGLIA E BASILICATA
https://www.facebook.com/457677387776121/posts/1156184971258689?sfns=mo

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Venerdì 25 ottobre 2019
Edizione principale

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Nord Barese
Venerdì 25 ottobre 2019

AGAPUGLIA.IT
https://agapuglia.it/i-vincitori-della-vii-edizione-delleraclio-doro-a-canosa/

IN ATTESA DI PUBBLICAZIONE: IL CUOCO (RIVISTA FIC)

MATERIALE INFORMATIVO PER I GIORNALISTI

Data: 28 giugno 2019

INVITO CONFERENZA STAMPA

PASSA PAROLA, PARTECIPA AL CONCORSO CULINARIO ERACLIO D'ORO 2019
Ce la farai? Sì, ci sono mesi per fare le prove: tieniti pronto per il 22-23 ottobre
Dove? A Canosa. Con chi? Con l'Associazione Cuochi e Pasticcieri BAT

Si distingue in Puglia come il concorso culinario con il più alto numero di partecipanti, e per la continua innovazione. E' il Trofeo Eraclio d'Oro che, giunto alla settima edizione, è diventato un trampolino di lancio per:

- Cuochi e pasticcieri professionisti
- Cake designer
- Allievi di cucina e pasticceria degli istituti alberghieri.

Pronti a mettervi alla prova? Aspettate un momento, anzi pochissimi giorni. Dal 2 luglio sarà reso noto il nuovo regolamento dell'ERACLIO D'ORO 2019 e le nuove tematiche sulle quali la fantasia creativa potrà sbizzarrirsi, sempre partendo dal nostro giardino di delizie tipiche pugliesi. La gara ai fornelli si svolgerà dal 22 al 23 ottobre, ma per provare e riprovare e affinare le ricette, occorre partire già da ora per prepararsi alla partecipazione a questo Trofeo così competitivo.

Il tutto verrà illustrato nel corso della CONFERENZA STAMPA che si terrà a
BARLETTA
Sala Conferenze del CASTELLO SVEVO
Martedì 2 luglio 2019
ORE 11.
Parteciperanno:

- Il presidente di ACP BAT Maestro di Cucina **Michele Erriquez**
- Il direttivo ACP BAT
- L'assessore alle Attività Produttive del Comune di Barletta **Michele Ciniero**.

Per info (solo per i giornalisti – NON pubblicare i num. di telefono) rivolgersi all'ufficio stampa: Antonella Millarte t. 347-0408363.

In allegato ph di archivio di ACP BAT

Data: 3 luglio 2019 **COMUNICATO STAMPA**

ERACLIO D'ORO, IL TROFEO CULINARIO DEI "CAMPIONI" AL VIA – APERTE LE ISCRIZIONI

Tre novità: un punto in più per chi abbina il vino e presenta la ricetta in inglese, ed un canale preferenziale in PASTICCERIA per gli allievi con tutor

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio - ben più limitato di un campo di gioco – conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti.

Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina **Michele Erriquez** ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo ERACLIO D'ORO. Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti – organizzatori e sfidanti – a mettersi in moto da ora in vista del grande evento del 22 ottobre", ha detto oggi in conferenza stampa il presidente Erriquez. "Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT – ha fatto notare l'assessore comunale alla Cultura **Michele Ciniero**", annunciando che a breve verrà convocato un incontro con tutti gli assessori del settore dell'intera BAT. Intanto, la partecipazione alla conferenza stampa a Barletta degli assessori alla Cultura **Anna Gerardi** (Canosa) e **Debora Di Nauta** (Cerignola) ha contribuito a mettere le basi per queste azioni sinergiche a favore della buona cucina e dei prodotti tipici.

Tante le novità per la VII edizione del concorso culinario ERACLIO D'ORO che, anche quest'anno, inviterà a competere:

- In cucina, con coordinatore **Michele Erriquez**
- In pasticceria, con coordinatore **Raffaele Sforza**
- Nel cake design, con coordinatrice **Tiziana Profeta**

Sono tre maestrie artistiche diverse, che confluiscono tutte nel piacere di stare insieme a tavola!

LE NOVITA' – Si conferma l'attenzione verso sua maestà il vino, per il quale verrà dato un punteggio aggiuntivo a chi avrà saputo abbinarlo al meglio con la ricetta. Non ci sarà più il vincolo (del 2018) dell'abbinamento solo con i vini della BAT, bensì sarà una libera scelta del partecipante.

Yes, we do! Altro punto aggiuntivo avranno i partecipanti che, dopo aver consegnato la ricetta anche in inglese, proveranno a spiegarla appunto in inglese. "C'è una richiesta in continuo aumento di cucina e cuochi pugliesi, da tutto il mondo. Ben vengano queste iniziative che ci preparano al futuro, anzi all'oggi visto che l'inglese è ormai indispensabile, sia in cucina che in sala", ha evidenziato **Salvatore Turturo**, nella sua doppia veste di vice presidente FIC (Federazione Italiana Cuochi) per il Sud Italia e presidente Unione Regionale Cuochi Puglia. Tutto ciò è perfettamente in linea con l'impegno continuo di formazione della F.I.C.

"Ragazzi Speciali" - Altra novità per le scuole alberghiere, la partecipazione sara' aperta sia agli allievi normo dotati che agli alunni con "Programmazione Differenziata" speciali per la Sezione Cucina, affiancati da un insegnante tecnico pratico e dal docente di sostegno.

I TEMI DEL 2019 – Cucina: patata pugliese, spezie e innovazione facendo attenzione a NON utilizzare la patata viola o dolce poiché saranno ammesse ricette con PATATE DI PUGLIA come per esempio: patata di Zapponeta, San Ferdinando, Polignano, Sieglinde di Lecce. ATTENZIONE, perché NON saranno ammessi rosmarino o erbe aromatiche mediterranee poiché la tematica è sulle spezie come zenzero, noce moscata, etc.

E per i dolci? Gli ortaggi in pasticceria perché dal sedano caramellato fino al dolce di barbabietola, c'è un mondo da scoprire e tanti ortaggi autunnali e invernali da poter utilizzare per innovare con gusto.

Il cake design si esprimerà su: Cuochi e pasticcieri famosi e le loro creazioni famose con un impegno prima di tutto di ricerca e documentazione, e poi altamente creativo per una competizione decisamente appassionante.

CHI PUO' PARTECIPARE E COME PARTECIPARE – Confermato il **doppio canale** e cioè per i **professionisti (over 25) iscritti alla F.I.C.**, e poi altra competizione (con gli stessi temi) **per gli under 25** ed **allievi degli istituti alberghieri**. Per i regolamenti ed il modulo di iscrizione cliccare su:
https://eracliodoro.acpbat.it oppure su https://www.facebook.com/eracliodoroconcorso/

Insomma, ci sono quasi quattro mesi di tempo e …che per l'ERACLIO D'ORO 2019 nuovamente VINCA IL MIGLIORE!

(Per info solo ai giornalisti rivolgersi all'ufficio stampa: t. 347-6500889 oppure 347-0408363)
In allegato foto della presentazione e di alcuni piatti premiato nell'edizione 2018

Data: 2 ottobre 2019 **COMUNICATO STAMPA**

IL LATO DOLCE DI MELANZANE, FINOCCHIO E ZUCCA. DOVE? A CANOSA CON "ERACLIO D'ORO"

In pasticceria il Trofeo Culinario di L'ACP BAT esplora l'innovazione partendo dagli orti!

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano **Massimo Bottura** celebre, anche, per il "tiramizucca" che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il "tiramisu".

Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento nuovo e uscire fuori dalla classica triade di cannolo, babà e tiramisu. Possibile? E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia creativa dei Maestri pasticcieri in vista della VII edizione del Trofeo culinario **Eraclio d'Oro**. Il prestigioso concorso, organizzato ogni anno con grande impegno dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT, si terrà a **Canosa** il 22 ottobre.

Molto interessante il tema 2019 per la competizione in Pasticceria, col coordinamento del Maestro pasticciere **Raffaele Sforza**. Si tratta di realizzare **dolci ricette ispirate agli ortaggi**. Dalla millefoglie di melanzane al cioccolato, fino alla bavarese di fava di Carpino con salsa di barbabietola rossa, dal frangipane di finocchio caramellato fino al tiramizucca made in Sud, c'è un mondo di dolcezza da scoprire e tanti ortaggi da poter utilizzare per innovare con gusto.

Ecco nelle foto allegate alcune delle ricette, dolci, in abbinamento a vini e birre, realizzate dalle Scuole Alberghiere di Molfetta, Foggia, Crispiano e Matera per l'edizione 2017-2018 della Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata, coordinata dal food expert Antonella Millarte. Portare il gusto degli ortaggi in pasticceria è una nuova sfida per un concorso di alta cucina: in sintonia con la crescita competitiva dell'Eraclio d'Oro 2019.

"Le altre due gare dell'Eraclio d'Oro 2019 riguarderanno la cucina e il cake design", conclude il presidente ACP BAT Maestro di Cucina **Michele Erriquez**.

CHI PUO' PARTECIPARE E COME PARTECIPARE – Confermato il **doppio canale** e cioè per i **professionisti (over 25) iscritti alla F.I.C.**, e poi altra competizione (con gli stessi temi) **per gli under 25** ed **allievi degli istituti alberghieri**. Per i regolamenti ed il modulo di iscrizione, **telefonare al 349-4284083**, o semplicemente cliccare su:
https://eracliodoro.acpbat.it oppure su
https://www.facebook.com/eracliodoroconcorso/

In allegato foto dei dolci agli ortaggi della "Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata" de "La Gazzetta del Mezzogiorno")

(Per info solo ai giornalisti, ufficio stampa Antonella Millarte t. 347-0408363)

Data: 19-10-2019 **COMUNICATO STAMPA**

BAT CHE INNOVA: CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE PREPARA I CUOCHI ALLE NUOVE SFIDE

La Puglia che cambia, chef di origine straniera al Trofeo Culinario ERACLIO D'ORO del 22 e 23 ottobre

PER TV-FOTOGRAFI-GIORNALISTI-SITI Il 22 ottobre ore 10-13 la gara a Canosa – Lo Smeraldo

Canosa si prepara ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario Eraclio d'Oro, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT. Fervono i preparativi nella sala ricevimenti Lo Smeraldo dove, nelle capienti e attrezzatissime cucine, si sfideranno i professionisti dei fornelli: quelli che, da ogni competizione, vogliono crescere professionalmente ed imparare.

In questa edizione 2019, ci saranno in gara anche chef di origine straniera e che in Italia lavorano stabilmente da anni: cucinando appunto italiano. C'è un mondo che cambia, e la Puglia non fa eccezione. Sempre attenti alle novità, ecco che il presidente di ACP BAT Michele Erriquez ed il direttivo hanno introdotto nel regolamento del 2019 la grande novità della lingua inglese. Gli sfidanti del Torneo Eraclio d'Oro potranno, infatti, guadagnare un punto in più se sapranno presentare la propria ricetta in lingua inglese e per questo in giuria ci sarà il food expert poliglotta Antonella Millarte. Sono sempre più numerose le richieste di personale di cucina pugliese da tutto il mondo: la scarsa conoscenza delle lingue resta ancora un ostacolo, ACP BAT inizia a dare un segnale su questa tematica. Si conferma l'attenzione verso il mondo del vino, con un altro punto per chi saprà ben avvinare il calice al proprio piatto, sottoposto al parere in giuria del sommelier Silvano Alicino.

Ma vediamo, in cifre, quale è il profilo dell'Eraclio d'Oro che sta per iniziare. I risultati di una intensa e professionale campagna di promozione si notano anche nella provenienza dei 40 iscritti: arriveranno da tutte e sei le province pugliesi.

C'è un'altra novità, introdotta per la prima volta nel prestigioso ERACLIO D'ORO: è la categoria "Ragazzi Speciali" riservata alla sezione Cucina Calda, con 4 partecipanti e tanta voglia di vincere: in cucina e nella vita.

Prestigiosissima la giuria del trofeo di cucina ERACLIO D'ORO, fra i quali ex componenti della Nazionale Italiana Cuochi e celebrity chefs, pasticcieri e campioni del cake design pugliesi: verrà svelata il giorno della gara e cioè il 22 ottobre.

Per info ai giornalisti rivolgersi ad Antonella Millarte t. 347-0408363

Data: 22 ottobre 2019 **COMUNICATO STAMPA**

AL VIA L'ERACLIO D'ORO CON UNA GIURIA D'ECCEZIONE: GARA DIFFICILISSIMA

Canosa di Puglia svela i suoi "gioielli" archeologici con visita guidata in attesa del verdetto

Sarà una gara dura, appassionante ma entusiasmante nella quale ognuno dei 38 partecipanti, sui 40 iscritti, potrà portare la sua esperienza culinaria e condividerla. Siamo al trofeo culinario Eraclio d'Oro, giunto alla settima edizione, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri BAT. Da stamattina, fino alle ore 19 di oggi, tutti con il cuore in gola per il risultato della gara più avvincente e più partecipata della Puglia.

Innovare ogni anno, partendo dallo scrigno prezioso e ricchissimo della nostra tradizione, è l'obiettivo di questa "palestra" per cuochi, pasticcieri e cake designer che è il Trofeo culinario della BAT. Il messaggio, proteso verso il futuro della professione, è arrivato in tutta la Puglia: per l'edizione 2019 nella sala ricevimenti Lo Smeraldo di Canosa di Puglia ci sono concorrenti da tutte e sei le province di Puglia.

È per questo che, affiancando in modo armonico l'organizzazione del Trofeo culinario da parte della ACP Bat, il Comune di Canosa ha previsto per la pausa pomeridiana – durante la quale la giuria e i tanti ospiti che hanno accompagnato i concorrenti, potranno visitare le bellezze archeologiche canosine.

Attendendo di sapere chi saranno i vincitori della 7ma edizione dell'Eraclio d'Oro, ecco la risposta al desiderio di novità." I dolci? Anche fatti con il cetriolo. Gli allievi speciali? Presenti, e anche con piatti interessanti – evidenzia il presidente di ACP Bat Maestro di cucina Michele Erriquez - piatti di cucina? L'80% accompagnati con la ricetta scritta in inglese, alcuni concorrenti anche capaci di raccontarla in inglese. Spettacolare anche il lavoro creativo dei cake designers".

La giuria? Strepitosa, con lo stellato andriese Felice Sgarra che proprio all'Eraclio d'Oro a Canosa anni fa … ha vinto uno dei primi premi della sua carriera. Spiccano, fra gli altri, il consigliere nazionale FIC (Federazione Italiana Cuochi) Michele D'Agostino, gli ex componenti della NIC (Nazionale Italiana Cuochi) Raffaele De Giuseppe e Giuseppe Palmisano.

In attesa di scoprire chi sarà il vincitore, qui allegate foto e video del concorso. Per info ai giornalisti rivolgersi ad Antonella Millarte t. 347-0408363

Data: 23 ottobre 2019 **COMUNICATO STAMPA**

I VINCITORI DI "ERACLIO D'ORO", STASERA CENA DI GALA CON L'ARTE DELLA CUCINA

Oltre il 90% ha abbinato il vino ed ha presentato per iscritto la ricetta in inglese

Ed è arrivato il momento più atteso: quello della proclamazione dei vincitori della settima edizione del Trofeo culinario Eraclio d'Oro. "Siamo soddisfatti per la grande crescita professionale di tutti i partecipanti. E, anzi, siamo rimasti sorpresi dalla massiccia risposta alle due sfide forse meno usuali. I ragazzi speciali, che sono stati davvero bravi, ed oltre il 90% delle ricette con vino abbinato e in inglese!", ha commentato con entusiasmo Michele Erriquez, presidente di ACP BAT.
Ma iniziamo dai vincitori della tanta attesa competizione per la cucina, in cui il tema da sviluppare era la patata. Per la Sezione Cucina Calda (professionisti) si è affermato **Giuseppe Scarlato** di **Foggia** con il piatto " La Petita di terra, la Patata e le sue Sorprese". Per la Sezione Cucina Calda (allievi) **Fabiana Milone** di **Spinazzola** con il "Concerto di Colori e Sapori". Per la Categoria Cucina Calda (Istituti alberghieri) **Francesca Filannino** di **Barletta** con "La Patata dalla Terra al Mare". Per la Sezione "Ragazzi Speciali" **Vincenzo Cannillo** (ragazzo speciale) di **Corato** e **Francesco Paoloantonio** (allievo aiutante normodotato) di **Corato** con la "Millefoglie di Patata di Zapponeta con formaggio fresco allo zenzero, funghi cardoncelli e salsa di yogurt acidulata". Per la Sezione Pasticceria (professionisti) si è distinto **Vincenzo Damato** di **Trani** con la preparazione "Eclissi".
E' di **Lequile** (Lecce) la vincitrice della Sezione unica dedicata al Cake Design nella quale **Maristella D'Amo** si è affermata con le "Praline al Gorgonzola".
Spicca fra tutti il doppio posizionamento della concorrente **Mariapia Cognetti** (**Trinitapoli**) che si è affermata come vincitrice nella Sezione Pasticceria (allievi) con la "Dolce metà" dedicata, come da regolamento del concorso 2019, agli ortaggi: la torta è stata realizzata con frolla, frangipane, mandorle e carote, mousse alla ricotta con all'interno un inserto di confettura al pomodoro. La Cognetti si è distinta per il doppio impegno, sfiorando il podio, anche per il Cake Design per un'opera dedicata al Maestro Davide Malizia. Questa sera, sempre a Canosa di Puglia, nella splendida Sala Ricevimenti "Lo Smeraldo", a cura di ACP BAT ci sarà la cena di Gala (tutto esaurito) dell'Eraclio d'Oro in cui si esprimerà l'arte della cucina.

In allegato immagini di Alfonso Merafina e altre fatte dai premiati, di cui si autorizza la libera e gratuita pubblicazione. *Per info ai giornalisti rivolgersi ad Antonella Millarte t. 347-0408363*

RASSEGNA STAMPA

WWW.BATMAGAZINE.IT

http://www.batmagazine.it/news/2019/07/03/concorso-eraclio-doro-si-scaldano-i-fornelli-della-vii-edizione-della-piu-prestigiosa-kermesse-culinaria-foto-e-video/

Concorso "Eraclio d'Oro": si scaldano i fornelli della VII edizione della più prestigiosa kermesse culinaria. FOTO e VIDEO

3 Luglio, 2019 | scritto da Alessandro Liso

Si scaldano i fornelli per la kermesse culinaria più prestigiosa e con il più alto numero di partecipanti.

Torna anche quest'anno il **concorso Eraclio d'Oro**. Giunto alla sua **settima edizione**, è diventato ormai il trampolino di lancio per cuochi e pasticcieri professionisti, cake designer e allievi di cucina e pasticceria degli istituti alberghieri.

Gioco di squadra, tecnica culinaria e conoscenza degli ingredienti sono i leitmotiv della gara che alzerà il sipario il prossimo autunno, il **22 ottobre** infatti **a Canosa** si sfideranno professionisti e allievi puntando alla valorizzazione del territorio.

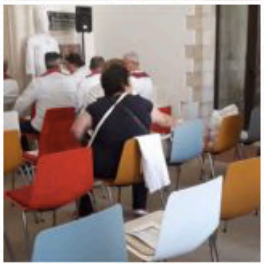
Martedì 2 luglio presso la Sala conferenza del castello di Barletta si è tenuta la conferenza stampa di presentazione della manifestazione a cui ha partecipato il Presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticceri della Bat, **Michele Erriquez**, fresco di rielezione che, ai nostri microfoni, ha sottolineato l'innalzamento del livello tecnico della gara di quest'anno che costringerà i partecipanti a prepararsi già da ora.

Tra le novità del settimo trofeo Eraclio d'Oro presentate in conferenza ci sarà l'attribuzione di un punteggio aggiuntivo per coloro che consegneranno e proveranno a spiegare la **ricetta esclusivamente in lingua inglese**.
Abbiamo intervistato il vice presidente della federazione italiana cuochi per il Sud Italia, **Salvatore Turturo**: "C'è una continua richiesta di cucina e cuochi pugliesi, da tutto il mondo. Ben vengano queste iniziative che ci preparano al futuro, anzi all'oggi visto che l'inglese è ormai indispensabile, sia in cucina che in sala".

Confermata l'**attenzione verso il vino**, novità della scorsa edizione, senza il vincolo di provenire esclusivamente dalla Bat. Fiore all'occhiello e innovazione del concorso sarà la partecipazione, per la prima volta nella storia della gara culinaria, di **allievi diversamente abili** affiancati da un insegnante tecnico pratico e dal docente di sostegno.
Una decisiva trasformazione nei temi del 2019: in **CUCINA** la protagonista indiscussa sarà sua maestà la patata pugliese, con l'obbligo di non utilizzare quella viola o quella dolce. Curioso il tema **DOLCIARIO** che prevederà l'introduzione degli ortaggi in pasticceria, dal sedano caramellato al dolce di barbabietola.
Il **CAKE DESIGN** invece tratterà l'argomento inerente "Cuochi e pasticcieri famosi e le loro creazioni famose" con un impegno di ricerca e documentazione sui prodotti più genuini e prelibati.

Insomma una **competizione avvincente** e completa a 360 gradi che saprà conciliare il tema della **solidarietà** con quello dell'**avanguardia** e della **rivalutazione** dei prodotti e delle bontà del nostro territorio, come ha spiegato **Michele Ciniero**, Assessore alla Cultura del comune di Barletta:
"Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT anche per la ricchezza dei prodotti di questo territorio rispetto al resto della Puglia".

Un appuntamento da non perdere.
Per i regolamenti ed il modulo di iscrizione cliccare su: https://eracliodoro.acpbat.it – https://www.facebook.com/eracliodoroconcorso/



PUGLIALIVE.IT

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=132834

ERACLIO D'ORO, IL TROFEO CULINARIO DEI "CAMPIONI" AL VIA – APERTE LE ISCRIZIONI

03/07/2019

ERACLIO D'ORO, IL TROFEO CULINARIO DEI "CAMPIONI" AL VIA – APERTE LE ISCRIZIONI
Tre novità: un punto in più per chi abbina il vino e presenta la ricetta in inglese,
ed un canale preferenziale in PASTICCERIA per gli allievi con tutor

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio - ben più limitato di un campo di gioco – conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti.

Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina Michele Erriquez ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo ERACLIO D'ORO.

Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti – organizzatori e sfidanti – a mettersi in moto da ora in vista del grande evento del 22 ottobre", ha detto oggi in conferenza stampa il presidente Erriquez.

"Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT – ha fatto notare l'assessore comunale alla Cultura Michele Ciniero", annunciando che a breve verrà convocato un incontro con tutti gli assessori del settore dell'intera BAT. Intanto, la partecipazione alla conferenza stampa a Barletta degli assessori alla Cultura Anna Gerardi (Canosa) e Debora Di Nauta (Cerignola) ha contribuito a mettere le basi per queste azioni sinergiche a favore della buona cucina e dei prodotti tipici.

Tante le novità per la VII edizione del concorso culinario ERACLIO D'ORO che, anche quest'anno, inviterà a competere:
- In cucina, con coordinatore Michele Erriquez
- In pasticceria, con coordinatore Raffaele Sforza
- Nel cake design, con coordinatrice Tiziana Profeta

Sono tre maestrie artistiche diverse, che confluiscono tutte nel piacere di stare insieme a tavola!

LE NOVITA' – Si conferma l'attenzione verso sua maestà il vino, per il quale verrà dato un punteggio aggiuntivo a chi avrà saputo abbinarlo al meglio con la ricetta. Non ci sarà più il vincolo (del 2018) dell'abbinamento solo con i vini della BAT, bensì sarà una libera scelta del partecipante.

Yes, we do! Altro punto aggiuntivo avranno i partecipanti che, dopo aver consegnato la ricetta anche in inglese, proveranno a spiegarla appunto in inglese. "C'è una richiesta in continuo aumento di cucina e cuochi pugliesi, da tutto il mondo. Ben vengano queste iniziative che ci preparano al futuro, anzi all'oggi visto che l'inglese è ormai indispensabile, sia in cucina che in sala", ha evidenziato Salvatore Turturo, nella sua doppia veste di vice presidente FIC (Federazione Italiana Cuochi) per il Sud Italia e presidente Unione Regionale Cuochi Puglia. Tutto ciò è perfettamente in linea con l'impegno continuo di formazione della F.I.C.

"Ragazzi Speciali" - Altra novità per le scuole alberghiere, la partecipazione sara' aperta sia agli allievi normo dotati che agli alunni con "Programmazione Differenziata" speciali per la Sezione Cucina, affiancati da un insegnante tecnico pratico e dal docente di sostegno.

WWW.PUGLIAREPORTER.COM

https://www.pugliareporter.com/2019/07/11/torna-nella-bat-limportante-concorso-culinario-eraclio-doro-partecipare/

Torna nella BAT l'importante concorso culinario "Eraclio d'Oro": ecco come partecipare

11 luglio 2019

Facebook Twitter Google+ Email Stampa

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio – ben più limitato di un campo di gioco – conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti. Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina **Michele Erriquez** ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo ERACLIO D'ORO.

Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti – organizzatori e sfidanti – a mettersi in moto da ora in vista del grande evento del 22 ottobre", ha detto oggi in conferenza stampa il presidente Erriquez. "Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT – ha fatto notare l'Assessore comunale alla Cultura **Michele Ciniero** – anche per la ricchezza dei prodotti di questo territorio rispetto al resto della Puglia". Tante le novità per la VII edizione del concorso culinario ERACLIO D'ORO che, anche quest'anno, inviterà a competere:

SPECIALEITALIADELGUSTO.COM

https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2019/07/eraclio-doro-il-trofeo-culinario-dei.html

mercoledì 3 luglio 2019

ERACLIO D'ORO, IL TROFEO CULINARIO DEI "CAMPIONI" AL VIA - APERTE LE ISCRIZIONI Tre novità: un punto in più per chi abbina il vino e presenta la ricetta in inglese, ed un canale preferenziale in PASTICCERIA per gli allievi con tutor

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio - ben più limitato di un campo di gioco - conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti.
Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina **Michele Erriquez** ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo ERACLIO D'ORO. Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti - organizzatori e sfidanti - a mettersi in moto da ora in vista del grande evento del 22 ottobre", ha detto oggi in conferenza stampa il presidente Erriquez. "Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT - ha fatto notare l'assessore comunale alla Cultura **Michele Ciniero**", annunciando che a breve verrà convocato un incontro con tutti gli assessori del settore dell'intera BAT. Intanto, la partecipazione alla conferenza stampa a Barletta degli assessori alla Cultura **Anna Gerardi** (Canosa) e **Debora Di Nauta** (Cerignola) ha contribuito a mettere le basi per queste azioni sinergiche a favore della buona cucina e dei prodotti tipici.
Tante le novità per la VII edizione del concorso culinario ERACLIO D'ORO che, anche quest'anno, inviterà a competere:

- In cucina, con coordinatore **Michele Erriquez**
- In pasticceria, con coordinatore **Raffaele Sforza**
- Nel cake design, con coordinatrice **Tiziana Profeta**

Sono tre maestrie artistiche diverse, che confluiscono tutte nel piacere di stare insieme a tavola!

LE NOVITA' - Si conferma l'attenzione verso sua maestà il vino, per il quale verrà dato un punteggio aggiuntivo a chi avrà saputo abbinarlo al meglio con la ricetta. Non ci sarà più il vincolo (del 2018) dell'abbinamento solo con i vini della BAT, bensì sarà una libera scelta del partecipante.

ISTINTOPRIMITIVO.IT

https://istintoprimitivo.it/index.php/29-comunicati/1042-eraclio-d-oro-il-trofeo-culinario-dei-campioni-al-via

ERACLIO D'ORO, il trofeo culinario dei "campioni" al via

Scritto da Antonella Millarte

Pubblicato: 03 Luglio 2019

APERTE LE ISCRIZIONI

Tre novità: un punto in più per chi abbina il vino e presenta la ricetta in inglese, ed un canale preferenziale in PASTICCERIA per gli allievi con tutor

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio - ben più limitato di un campo di gioco – conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti.

Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina**Michele Erriquez** ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo ERACLIO D'ORO. Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti – organizzatori e sfidanti – a mettersi in moto da ora in vista del grande evento del 22 ottobre", ha detto oggi in conferenza stampa il presidente Erriquez. "Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT – ha fatto notare l'assessore comunale alla Cultura **Michele Ciniero**", annunciando che a breve verrà convocato un incontro con tutti gli assessori del settore dell'intera BAT. Intanto, la partecipazione alla conferenza stampa a Barletta degli assessori alla Cultura **Anna Gerardi** (Canosa) e **Debora Di Nauta** (Cerignola) ha contribuito a mettere le basi per queste azioni sinergiche a favore della buona cucina e dei prodotti tipici.

Tante le novità per la VII edizione del concorso culinario ERACLIO D'ORO che, anche quest'anno, inviterà a competere:

- In cucina, con coordinatore **Michele Erriquez**
- In pasticceria, con coordinatore **Raffaele Sforza**
- Nel cake design, con coordinatrice **Tiziana Profeta**

Sono tre maestrie artistiche diverse, che confluiscono tutte nel piacere di stare insieme a tavola!

LE NOVITA' – Si conferma l'attenzione verso sua maestà il vino, per il quale verrà dato un punteggio aggiuntivo a chi avrà saputo abbinarlo al meglio con la ricetta. Non ci sarà più il vincolo (del 2018) dell'abbinamento solo con i vini della BAT, bensì sarà una libera scelta del partecipante.

WWW.BARLETTANEWS.24

https://youtu.be/yXK_aA0XsYo

TELESVEVA

https://youtu.be/pCOGG4VYKlE

WWW.TIGULLIOVINO.IT

https://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=18114

Al via la settima edizione di Eraclio d'Oro, il Trofeo culinario dei "Campioni"

Tweet

Barletta (BA) - gara del Trofeo Eraclio d'Oro

dal 03 luglio 2019 al 22 ottobre 2019

di Mariella Belloni

Articolo georeferenziato

Aperte le iscrizioni con tre novità: un punto in più per chi abbina il vino e presenta la ricetta in inglese, ed un canale preferenziale in Pasticceria per gli allievi con tutor

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio - ben più limitato di un campo di gioco - conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti.

Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina **Michele Erriquez** ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo Eraclio d'Oro. Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti - organizzatori e sfidanti - a mettersi in moto da ora in vista del grande evento del 22 ottobre", ha detto in conferenza stampa il presidente Erriquez. "Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT - ha fatto notare l'assessore comunale alla Cultura **Michele Ciniero**", annunciando che a breve verrà convocato un incontro con tutti gli assessori del settore dell'intera BAT. Intanto, la partecipazione alla conferenza stampa a Barletta degli assessori alla Cultura **Anna Gerardi** (Canosa) e **Debora Di Nauta** (Cerignola) ha contribuito a mettere le basi per queste azioni sinergiche a favore della buona cucina e dei prodotti tipici.

Tante le novità per la VII edizione del concorso culinario Eraclio d'Oro che, anche quest'anno, inviterà a competere:

- In cucina, con coordinatore **Michele Erriquez**
- In pasticceria, con coordinatore **Raffaele Sforza**
- Nel cake design, con coordinatrice **Tiziana Profeta**

Sono tre maestrie artistiche diverse, che confluiscono tutte nel piacere di stare insieme a tavola!

Le novità: **Si conferma l'attenzione verso sua maestà il vino**, per il quale verrà dato un punteggio aggiuntivo a chi avrà saputo abbinarlo al meglio con la ricetta. Non ci sarà più il vincolo (del 2018) dell'abbinamento solo con i vini della BAT, bensì sarà una libera scelta del partecipante.

Yes, we do! Altro punto aggiuntivo avranno i partecipanti che, dopo aver consegnato la ricetta anche in inglese, proveranno a spiegarla appunto in inglese. "C'è una richiesta in continuo aumento di cucina e cuochi pugliesi, da tutto il mondo. Ben vengano queste iniziative che ci preparano al futuro, anzi all'oggi visto che l'inglese è ormai indispensabile, sia in cucina che in sala", ha evidenziato **Salvatore Turturo**, nella sua doppia veste di vice presidente FIC (Federazione Italiana Cuochi) per il Sud Italia e

WWW.LSDMAGAZINE.COM

https://www.lsdmagazine.com/presentato-stamattina-ledizione-2019-delleraclio-doro-aperte-le-iscrizioni-per-levento-del-22-ottobre/45958/

food e dintorni, PrimoPiano

Presentata stamattina l'edizione 2019 dell'Eraclio d'Oro, aperte le iscrizioni per l'evento del 22 ottobre

3 Lug 2019 | Nessun Commento | 356 Visite
Di: Redazione

Like 77 Tweet
Print PDF

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio – ben più limitato di un campo di gioco – conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti.

Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina **Michele Erriquez** ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo **ERACLIO D'ORO**. Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti – organizzatori e sfidanti – a mettersi in moto da ora in vista del grande evento del 22 ottobre", ha detto oggi in conferenza stampa il presidente Erriquez. "Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT – ha fatto notare l'assessore comunale alla Cultura **Michele Ciniero**", annunciando che a breve verrà convocato un incontro con tutti gli assessori del settore dell'intera BAT. Intanto, la partecipazione alla conferenza stampa a Barletta degli assessori alla Cultura **Anna Gerardi** (Canosa) e **Debora Di Nauta** (Cerignola) ha contribuito a mettere le basi per queste azioni sinergiche a favore della buona cucina e dei prodotti tipici.

WWW.TELEDEHON.IT

https://youtu.be/YPRKlqOdCjc

WWW.ANDRIAVIVA.IT

https://www.andriaviva.it/notizie/eraclio-d-oro-torna-il-trofeo-dell-alta-cucina-in-gara-ad-ottobre/

DA NOTARE CHE LA REDAZIONE, PUR AVENDO RICEVUTO FOTO NUOVA, HA MESSO QUELLA DI ARCHIVIO DELLA CONFERENZA 2018

WWW.TELEREGIONECOLOR.COM

https://www.teleregionecolor.com/2019/07/02/presentata-la-vii-edizione-eraclio-doro/amp/

BARLETTA

Presentata la VII^ edizione Eraclio d'oro

WWW.CANOSALIVE.COM

https://www.canosalive.com/news/attualita/821439/eraclio-doro-concorso-culinario-a-canosa-dal-20-al-22-ottobre

Eraclio d'Oro, concorso culinario a Canosa dal 20 al 22 ottobre

In Puglia vanta il più alto numero di partecipanti

ATTUALITÀ Canosa sabato 29 giugno 2019 di La Redazione

Si distingue **in Puglia** come il **concorso culinario con il più alto numero di partecipanti**, e per la continua innovazione. E' il **Trofeo Eraclio d'Oro** che, giunto alla settima edizione, è diventato un trampolino di lancio per:

- Cuochi e pasticcieri professionisti
- Cake designer
- Allievi di cucina e pasticceria degli istituti alberghieri.

Pronti a mettervi alla prova? Aspettate un momento, anzi pochissimi giorni. **Dal 2 luglio sarà reso noto il nuovo regolamento dell'ERACLIO D'ORO 2019** e le nuov tematiche sulle quali la fantasia creativa potrà sbizzarrirsi, sempre partendo dal nostro giardino di delizie tipiche pugliesi. **La gara ai fornelli si svolgerà dal 20 al 2 ottobre a Canosa di Puglia**, ma per provare e riprovare e affinare le ricette, occorre partire già da ora per prepararsi alla partecipazione a questo Trofeo così competitivo

Il tutto verrà illustrato nel corso della CONFERENZA STAMPA che si terrà a BARLETTA nella Sala Conferenze del CASTELLO SVEVO martedì 2 luglio 2019 alle ore 11.

Parteciperanno:

- Il presidente di ACP BAT Maestro di Cucina Michele Erriquez
- Il direttivo ACP BAT
- L'assessore alle Attività Produttive del Comune di Barletta Michele Ciniero.

WWW.VIDEOANDRIA.COM

https://www.videoandria.com/passa-parola-partecipa-al-concorso-culinario-eraclio-doro-2019/

Passa parola, partecipa al concorso culinario "ERACLIO D'ORO 2019"

2 Luglio 2019

Facebook Twitter Google+ Email Print

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio – ben più limitato di un campo di gioco – conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti. Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina **Michele Erriquez** ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo ERACLIO D'ORO.

HTTP://PUGLIALIVE.NET

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=132834

ERACLIO D'ORO, IL TROFEO CULINARIO DEI "CAMPIONI" AL VIA – APERTE LE ISCRIZIONI

03/07/2019

ERACLIO D'ORO, IL TROFEO CULINARIO DEI "CAMPIONI" AL VIA – APERTE LE ISCRIZIONI
Tre novità: un punto in più per chi abbina il vino e presenta la ricetta in inglese, ed un canale preferenziale in PASTICCERIA per gli allievi con tutor

Il gioco di squadra è una emozione indimenticabile, e in cucina il team conta ancora di più che nel calcio. Possibile? Sì, perché ai fornelli si condivide nello spazio - ben più limitato di un campo di gioco – conoscenza e garbo, tecnica di cucina e conoscenza degli ingredienti.

Confermato, questo inverno, in veste di "allenatore" il presidente uscente Maestro di Cucina Michele Erriquez ecco che l'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo ERACLIO D'ORO.

Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti – organizzatori e sfidanti – a mettersi in moto da ora in vista del grande evento del 22 ottobre", ha detto oggi in conferenza stampa il presidente Erriquez.

"Siamo convinti che la cultura enogastronomica rappresenti un elemento fondamentale per la destagionalizzazione del turismo a Barletta e in tutta la BAT – ha fatto notare l'assessore comunale alla Cultura Michele Ciniero", annunciando che a breve verrà convocato un incontro con tutti gli assessori del settore dell'intera BAT. Intanto, la partecipazione alla conferenza stampa a Barletta degli assessori alla Cultura Anna Gerardi (Canosa) e Debora Di Nauta (Cerignola) ha contribuito a mettere le basi per queste azioni sinergiche a favore della buona cucina e dei prodotti tipici.

Tante le novità per la VII edizione del concorso culinario ERACLIO D'ORO che, anche quest'anno, inviterà a competere:
- In cucina, con coordinatore Michele Erriquez
- In pasticceria, con coordinatore Raffaele Sforza
- Nel cake design, con coordinatrice Tiziana Profeta

Sono tre maestrie artistiche diverse, che confluiscono tutte nel piacere di stare insieme a tavola!

LE NOVITA' – Si conferma l'attenzione verso sua maestà il vino, per il quale verrà dato un punteggio aggiuntivo a chi avrà saputo abbinarlo al meglio con la ricetta. Non ci sarà più il vincolo (del 2018) dell'abbinamento solo con i vini della BAT, bensì sarà una libera scelta del partecipante.

Yes, we do! Altro punto aggiuntivo avranno i partecipanti che, dopo aver consegnato la ricetta anche in inglese, proveranno a spiegarla appunto in inglese. "C'è una richiesta in continuo aumento di cucina e cuochi pugliesi, da tutto il mondo. Ben vengano queste iniziative che ci preparano al futuro, anzi all'oggi visto che l'inglese è ormai indispensabile, sia in cucina che in sala", ha evidenziato Salvatore Turturo, nella sua doppia veste di vice presidente FIC (Federazione Italiana Cuochi) per il Sud Italia e presidente Unione Regionale Cuochi Puglia. Tutto ciò è perfettamente in linea con l'impegno continuo di formazione della F.I.C.

"Ragazzi Speciali" - Altra novità per le scuole alberghiere, la partecipazione sara' aperta sia agli allievi normo dotati che agli alunni con "Programmazione Differenziata" speciali per la Sezione Cucina, affiancati da un insegnante tecnico pratico e dal docente di sostegno.

I TEMI DEL 2019 – Cucina: patata pugliese, spezie e innovazione facendo attenzione a NON utilizzare la patata viola o dolce poiché saranno ammesse ricette con PATATE DI PUGLIA come per esempio: patata di Zapponeta, San Ferdinando, Polignano, Sieglinde di Lecce. ATTENZIONE, perché NON saranno ammessi rosmarino o erbe aromatiche mediterranee poiché la tematica è sulle spezie come zenzero, noce moscata, etc.

E per i dolci? Gli ortaggi in pasticceria perché dal sedano caramellato fino al dolce di barbabietola, c'è un mondo da scoprire e tanti ortaggi autunnali e invernali da poter utilizzare per innovare con gusto.

Il cake design si esprimerà su: Cuochi e pasticcieri famosi e le loro creazioni famose con un impegno prima di tutto di ricerca e documentazione, e poi altamente creativo per una competizione decisamente appassionante.
CHI PUO' PARTECIPARE E COME PARTECIPARE – Confermato il doppio canale e cioè per i professionisti (over 25) iscritti alla F.I.C., e poi altra competizione (con gli stessi temi) per gli under 25 ed allievi degli istituti alberghieri. Per i regolamenti ed il modulo di iscrizione cliccare su:
https://eracliodoro.acpbat.it oppure su https://**www.facebook.com/eracliodoroconcorso/**

Insomma, ci sono quasi quattro mesi di tempo e ...che per l'ERACLIO D'ORO 2019 nuovamente VINCA IL MIGLIORE!

WWW.ANDRIAVIVA.COM

https://www.andriaviva.it/notizie/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-l-eraclio-d-oro/

Il lato dolce di melanzane, finocchio e zucca. Dove? a Canosa con "l'Eraclio d'oro"

In pasticceria il Trofeo Culinario di L'ACP BAT esplora l'innovazione partendo dagli orti

BAT - SABATO 5 OTTOBRE 2019

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano **Massimo Bottura** celebre, anche, per il "tiramizucca" che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il "tiramisu".

Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento nuovo e uscire fuori dalla classica triade di cannolo, babà e tiramisu. Possibile? E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia creativa dei Maestri pasticcieri in vista della VII edizione del Trofeo culinario **Eraclio d'Oro**. Il prestigioso concorso, organizzato ogni anno con grande impegno dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT, si terrà a **Canosa** il 22 ottobre. Molto interessante il tema 2019 per la competizione in Pasticceria, col coordinamento del Maestro pasticciere **Raffaele Sforza**. Si tratta di realizzare **dolci ricette ispirate agli ortaggi**. Dalla millefoglie di melanzane al cioccolato, fino alla bavarese di fava di Carpino con salsa di barbabietola rossa, dal frangipane di finocchio caramellato fino al tiramizucca made in Sud, c'è un mondo di dolcezza da scoprire e tanti ortaggi da poter utilizzare per innovare con gusto.
Ecco nelle foto allegate alcune delle ricette, dolci, in abbinamento a vini e birre, realizzate dalle Scuole Alberghiere di Molfetta, Foggia, Crispiano e Matera per l'edizione 2017-2018 della Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata, coordinata dal food expert Antonella Millarte. Portare il gusto degli ortaggi in pasticceria è una nuova sfida per un concorso di alta cucina: in sintonia con la crescita competitiva dell'Eraclio d'Oro 2019.

WWW.ANDRIAVIVA.IT

https://www.andriaviva.it/notizie/eraclio-d-oro-torna-il-trofeo-dell-alta-cucina-in-gara-ad-ottobre/

ANDRIA - DOMENICA 30 GIUGNO 2019

5 CONDIVISIONI

Si distingue in Puglia come il concorso culinario con il più alto numero di partecipanti, e per la continua innovazione. E' il Trofeo Eraclio d'Oro che, giunto alla settima edizione,è diventato un trampolino di lancio per:

- Cuochi e pasticcieri professionisti

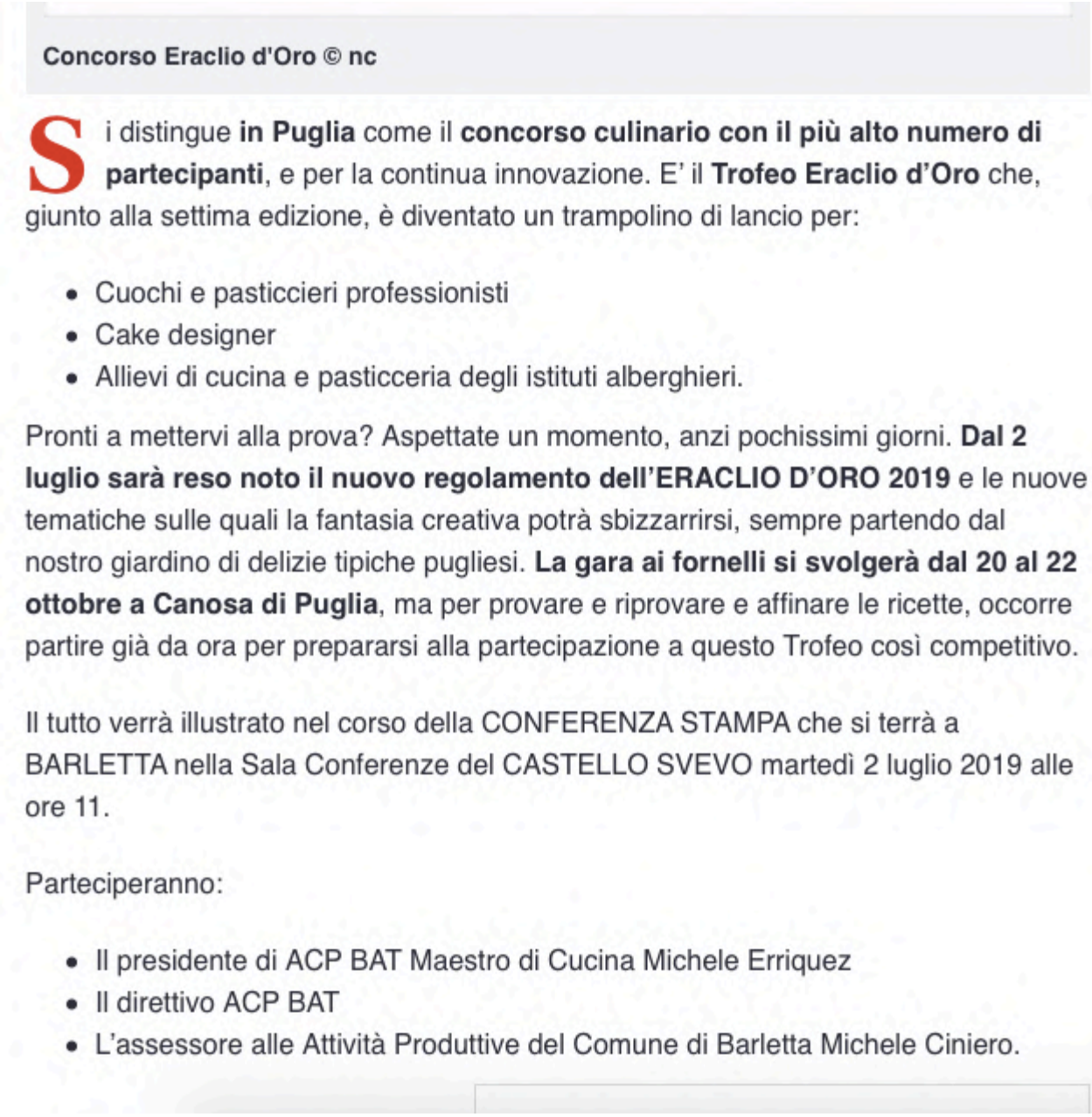
- Cake designer

- Allievi di cucina e pasticceria degli istituti alberghieri.

Pronti a mettervi alla prova? Aspettate un momento, anzi pochissimi giorni. Dal 2 luglio sarà reso

WWW.CANOSALIVE.COM

https://www.canosalive.com/news/attualita/821439/eraclio-doro-concorso-culinario-a-canosa-dal-20-al-22-ottobre



Concorso Eraclio d'Oro © nc

Si distingue **in Puglia** come il **concorso culinario con il più alto numero di partecipanti**, e per la continua innovazione. E' il **Trofeo Eraclio d'Oro** che, giunto alla settima edizione, è diventato un trampolino di lancio per:

- Cuochi e pasticcieri professionisti
- Cake designer
- Allievi di cucina e pasticceria degli istituti alberghieri.

Pronti a mettervi alla prova? Aspettate un momento, anzi pochissimi giorni. **Dal 2 luglio sarà reso noto il nuovo regolamento dell'ERACLIO D'ORO 2019** e le nuove tematiche sulle quali la fantasia creativa potrà sbizzarrirsi, sempre partendo dal nostro giardino di delizie tipiche pugliesi. **La gara ai fornelli si svolgerà dal 20 al 22 ottobre a Canosa di Puglia**, ma per provare e riprovare e affinare le ricette, occorre partire già da ora per prepararsi alla partecipazione a questo Trofeo così competitivo.

Il tutto verrà illustrato nel corso della CONFERENZA STAMPA che si terrà a BARLETTA nella Sala Conferenze del CASTELLO SVEVO martedì 2 luglio 2019 alle ore 11.

Parteciperanno:

- Il presidente di ACP BAT Maestro di Cucina Michele Erriquez
- Il direttivo ACP BAT
- L'assessore alle Attività Produttive del Comune di Barletta Michele Ciniero.

WWW.BARLETTALIVE.IT

https://www.barlettalive.it/news/attualita/821438/eraclio-doro-a-barletta-la-presentazione-del-concorso-culinario

AMICA9TV

https://youtu.be/yXK_aA0XsYo

BARLETTA ~ TORNA IL TROFEO ERACLIO D'ORO

WWW.VIDEOANDRIA.COM

https://www.videoandria.com/in-pasticceria-il-trofeo-culinario-di-acp-bat-esplora-linnovazione-partendo-dagli-orti/

In pasticceria il Trofeo Culinario di ACP BAT esplora l'innovazione partendo dagli orti!

2 Ottobre 2019

Facebook Twitter Google+ Email Print

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano **Massimo Bottura** celebre, anche, per il "tiramizucca" che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il "tiram.su".

Safari

WWW.PUGLIAREPORTER.COM

https://www.pugliareporter.com/2019/10/02/pasticceria-trofeo-culinario-lacp-bat-esplora-linnovazione-partendo-dagli-orti/

In pasticceria il Trofeo Culinario di L'ACP BAT esplora l'innovazione partendo dagli orti!

2 Ottobre 2019

Facebook Twitter Google+ Email Stampa

WWW.BATMAGAZINE.IT

http://www.batmagazine.it/news/2019/10/03/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-doro/

Il lato dolce di melanzane, finocchio e zucca. Dove? A Canosa con "Eraclio d'Oro"

3 Ottobre, 2019 | scritto da Alessandro Liso

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano **Massimo Bottura** celebre, anche, per il **"tiramizucca"** che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il "tiramisu".

Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento nuovo e uscire fuori dalla classica triade di cannolo, babà e tiramisu. Possibile? E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia creativa dei Maestri pasticcieri in vista della **VII edizione del Trofeo culinario "Eraclio d'Oro"**. Il prestigioso concorso, organizzato ogni anno con grande impegno dall'**Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT**, si terrà a Canosa il **22 ottobre**.

Molto interessante il tema 2019 per la competizione in Pasticceria, col coordinamento del Maestro pasticciere **Raffaele Sforza**. Si tratta di realizzare dolci ricette ispirate agli ortaggi. Dalla millefoglie di melanzane al cioccolato, fino alla bavarese di fava di Carpino con salsa di barbabietola rossa, dal frangipane di finocchio caramellato fino al tiramizucca made in Sud, c'è un mondo di dolcezza da scoprire e tanti ortaggi da poter utilizzare per innovare con gusto.

ISTINTOPRIMITIVO.IT

https://istintoprimitivo.it/index.php/29-comunicati/1069-il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-d-oro

A Canosa con "Eraclio d'oro"

Scritto da Antonella Millarte

Pubblicato: 02 Ottobre 2019

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano **Massimo Bottura** celebre, anche, per il "tiramizucca" che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il "tiramisu".
Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento nuovo e uscire fuori dalla classica triade di cannolo, babà e tiramisu. Possibile? E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia creativa dei Maestri pasticcieri in vista della VII edizione del Trofeo culinario **Eraclio d'Oro**. Il prestigioso concorso, organizzato ogni anno con grande impegno dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT, si terrà a **Canosa** il 22 ottobre.

Molto interessante il tema 2019 per la competizione in Pasticceria, col coordinamento del Maestro pasticciere **Raffaele Sforza**. Si tratta di realizzare **dolci ricette ispirate agli ortaggi**. Dalla millefoglie di melanzane al cioccolato, fino alla bavarese di fava di Carpino con salsa di barbabietola rossa, dal frangipane di finocchio caramellato fino al tiramizucca made in Sud, c'è un mondo di dolcezza da scoprire e tanti ortaggi da poter utilizzare per innovare con gusto.

Ecco nelle foto qui sotto alcune delle ricette, dolci, in abbinamento a vini e birre, realizzate dalle Scuole Alberghiere di Molfetta, Foggia, Crispiano e Matera per l'edizione 2017-2018 della Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata, coordinata dal food expert Antonella Millarte. Portare il gusto degli ortaggi in pasticceria è una nuova sfida per un concorso di alta cucina: in sintonia con la crescita competitiva dell'Eraclio d'Oro 2019.

PUGLIALIVE.NET

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=135107

IL LATO DOLCE DI MELANZANE, FINOCCHIO E ZUCCA. DOVE? A CANOSA CON "ERACLIO D'ORO"

02/10/2019

IL LATO DOLCE DI MELANZANE, FINOCCHIO E ZUCCA. DOVE? A CANOSA CON "ERACLIO D'ORO"

In pasticceria il Trofeo Culinario di L'ACP BAT esplora l'innovazione partendo dagli orti!

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano Massimo Bottura celebre, anche, per il "tiramizucca" che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il "tiramisu".

Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento nuovo e uscire fuori dalla classica triade di cannolo, babà e tiramisu. Possibile? E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia creativa dei Maestri pasticcieri in vista della VII edizione del Trofeo culinario Eraclio d'Oro. Il prestigioso concorso, organizzato ogni anno con grande impegno dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT, si terrà a Canosa il 22 ottobre.

Molto interessante il tema 2019 per la competizione in Pasticceria, col coordinamento del Maestro pasticciere Raffaele Sforza. Si tratta di realizzare dolci ricette ispirate agli ortaggi. Dalla millefoglie di melanzane al cioccolato, fino alla bavarese di fava di Carpino con salsa di barbabietola rossa, dal frangipane di finocchio caramellato fino al tiramizucca made in Sud, c'è un mondo di dolcezza da scoprire e tanti ortaggi da poter utilizzare per innovare con gusto.

Ecco nelle foto allegate alcune delle ricette, dolci, in abbinamento a vini e birre, realizzate dalle Scuole Alberghiere di Molfetta, Foggia, Crispiano e Matera per l'edizione 2017-2018 della Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata, coordinata dal food expert Antonella Millarte. Portare il gusto degli ortaggi in pasticceria è una nuova sfida per un concorso di alta cucina: in sintonia con la crescita competitiva dell'Eraclio d'Oro 2019.

"Le altre due gare dell'Eraclio d'Oro 2019 riguarderanno la cucina e il cake design", conclude il presidente ACP BAT Maestro di Cucina Michele Erriquez.

CHI PUO' PARTECIPARE E COME PARTECIPARE – Confermato il doppio canale e cioè per i professionisti (over 25) iscritti alla F.I.C., e poi altra competizione (con gli stessi temi) per gli under 25 ed allievi degli istituti alberghieri.

Per i regolamenti ed il modulo di iscrizione, telefonare al 349-4284083, o semplicemente cliccare su: https://eracliodoro.acpbat.it oppure su https://www.facebook.com/eracliodoroconcorso/

LIBERO.IT

http://247.libero.it/rfocus/39831126/1/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-d-oro/

LIBERO 24x7

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

IL LATO DOLCE DI MELANZANE, FINOCCHIO E ZUCCA. DOVE? A CANOSA CON "ERACLIO D'ORO"

PugliaLive | 1 | 2-10-2019

Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento nuovo e uscire fuori dalla classica triade di cannolo, babà e tiramisu. Possibile? E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia ...

Leggi la notizia

Persone: eraclio michele erriquez
Organizzazioni: associazione cuochi acp bat maestro
Prodotti: oro
Luoghi: canosa matera
Tags: lato melanzane

CANOSA.NEWS24.CITY

https://canosa.news24.city/2019/10/02/eraclio-doro-2019-il-22-ottobre-il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca/amp/

Eraclio d'Oro 2019: il 22 ottobre il lato dolce di melanzane, finocchio e zucca

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano Massimo Bottura celebre, anche, per il "tiramizucca" che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il "tiramisu". Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento

WWW,ANDRIALIVE.IT

http://www.andrialive.it/news/spalla/877772/eraclio-doro-in-pasticceria-il-trofeo-culinario-esplora-linnovazione-partendo-dagli-orti

Il lato dolce di melanzane, finocchio e zucca

commenti

10

tweet

stampa

“Eraclio d’oro”, in pasticceria il trofeo culinario esplora l’innovazione partendo dagli orti

Il concorso si terrà a Canosa di Puglia dal 20 al 22 ottobre

Andria giovedì 03 ottobre 2019 di la redazione

WWW.AFFARITALIANI.IT

http://www.affaritaliani.it/puglia/canosa-eraclio-oro-2019-per-il-dolce-che-arriva-dall-orto-629154.html

PUGLIAITALIA

A⁻ A⁺

Giovedì, 3 ottobre 2019 - 13:09:00

Canosa, Eraclio d'Oro 2019 per il dolce che arriva dall'orto

A Canosa, in pasticceria, il Trofeo Culinario di L'ACP BAT esplora l'innovazione partendo dagli orti: Eraclio d'Oro 2019.

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano Massimo Bottura celebre, anche, per il **"tiramizucca"** che ha creato nella sua Modena, reinventando - a modo suo e con un umile prodotto dell'orto - il "tiramisu".

Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni,

WWW.COMUNICATI-STAMPA.NET

http://www.comunicati-stampa.net/com/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-d-oro.html

Il lato dolce di melanzane, finocchio e zucca. Dove? A Canosa con "Eraclio d'Oro"

October
7
2019

Mariella Belloni
Marketing Journal

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

In pasticceria il Trofeo Culinario di L'ACP BAT esplora l'innovazione partendo dagli orti!

Lo chef più bravo del mondo? É l'italiano Massimo Bottura celebre, anche, per il "tiramizucca" che ha creato nella sua Modena reinventando - a modo suo e con un umile prodotto dell'orto - il "tiramisù".

Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento nuovo e uscire fuori dalla classica triade di cannolo, babà e tiramisu. Possibile? E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia creativa dei Maestri pasticcieri in vista della VII edizione del Trofeo culinario Eraclio d'Oro. Il prestigioso concorso, organizzato ogni anno con grande impegno dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT, si terrà a Canosa il 22 ottobre.

Molto interessante il tema 2019 per la competizione in Pasticceria, col

WWW.PUGLIAPOSITIVA.IT

http://www.pugliapositiva.it/page.php?id_art=9327&id_cat=9327&id_sottocat1=&id_sottocat2=&t=sara-dedicato-agli-ortaggi-il-premio-alla-pasticceria-eraclio-d-oro

Sarà dedicato agli ortaggi il premio alla pasticceria "Eraclio d'Oro"

In BAT ven 04 Ottobre 2019

L'evento innovativo organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticceri della Bat

CANOSA DI PUGLIA - Ortaggi come melanzane, finocchio e zucca piuttosto che rabarbaro e zucchina possono essere usati pure nella pasticceria e far scoprire il loro lato 'più dolce' sorprendendo chiunque. Proprio a questi tre ortaggi, l'Associazione Cuochi e Pasticceri (Acp) della Bat dedica il VII Trofeo Culinario "Eraclio d'Oro" volto all'innovazione e all'esplorazione di nuovi ingredienti partendo da quelli offerti dagli orti.

Un esempio viene dallo chef più bravo al mondo, un italiano non a caso, Massimo Bottura celebre, anche, per il "tiramizucca" che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il tiramisù, tra i dolci più amati al mondo.

WWW.AGAPUGLIA.IT

https://agapuglia.it/il-lato-dolce-di-melanzane-finocchio-e-zucca-dove-a-canosa-con-eraclio-doro/

Il lato dolce di melanzane, finocchio e zucca. Dove? A Canosa con "Eraclio D'Oro"

VINO, DONNE E

07/10/2019

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
8 ottobre 2019

Edizione NORD BARESE

«Eraclio d'oro 2019» a Canosa

Il prestigioso concorso dell'Associazione Cuochi e Pasticcieri della Bat

Lo chef più bravo del mondo? È l'italiano Massimo Bottura celebre, anche, per il "tiramisucca" che ha creato nella sua Modena reinventando – a modo suo e con un umile prodotto dell'orto – il "tiramisù". Crescere in pasticceria significa pure aprirsi alle innovazioni, respirare il vento nuovo e uscire fuori dalla classica triade di cannolo, babà e tiramisù. E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia creativa dei Maestri pasticcieri in vista della VII edizione del Trofeo culinario Eraclio d'Oro.

Il prestigioso concorso, organizzato ogni anno con grande impegno dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT, si terrà a Canosa il 22 ottobre, con serata di gala e premiazione la sera successiva. Il tema scelto per la competizione in Pasticceria, col coordinamento del Maestro pasticciere Raffaele Sforza: realizzare dolci ricette ispirate agli ortaggi.

CHEF Michele Errigquez

Dalla millefoglie di melanzane al cioccolato, fino alla bavarese di fava di Carpino con salsa di barbabietola rossa, dal frangipane di finocchio caramellato fino al tiramisucca made in Sud, c'è un mondo di dolcezza da scoprire e tanti ortaggi da poter utilizzare per innovare con gusto. «Le altre due gare dell'Eraclio d'Oro 2019 – fa sapere il presidente ACP BAT Maestro di Cucina Michele Errigquez – riguarderanno invece, come da tradizione, la cucina calda e il cake design"». Si può ancora partecipare alla gara: tutte le info sul sito dell'associazione.

L'evento si concluderà il prossimo 22 ottobre a Canosa.

Marilena Pastore

WWW.PUGLIAREPORTER.COM

https://www.pugliareporter.com/2019/10/20/puglia-trofeo-culinario-eraclio-doro-il-22-e-23-ottobre-a-canosa-tra-i-partecipanti-anche-chef-di-origine-straniera/

Puglia: "Trofeo Culinario Eraclio d'Oro" il 22 e 23 ottobre a Canosa. Tra i partecipanti anche chef di origine straniera

20 Ottobre 2019

Facebook Twitter Google+ Email Stampa

ISTINTOPRIMITIVO.IT

https://istintoprimitivo.it/index.php/29-comunicati/1075-bat-che-innova-conoscenza-della-lingua-inglese-prepara-i-cuochi-alle-nuove-sfide

Bat che innova: conoscenza della lingua inglese prepara i cuochi alle nuove sfide

Scritto da Antonella Millarte

Pubblicato: 20 Ottobre 2019

La Puglia che cambia, chef di origine straniera al Trofeo Culinario ERACLIO D'ORO del 22 e 23 ottobre

PER TV-FOTOGRAFI-GIORNALISTI-SITI Il 22 ottobre ore 10-13 la gara a Canosa – Lo Smeraldo

Canosa si prepara ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e *cake designer* in occasione del Trofeo Culinario **Eraclio d'Oro**, organizzato dall'**Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT**. Fervono i preparativi nella sala ricevimenti *Lo Smeraldo* dove, nelle capienti e attrezzatissime cucine, si sfideranno i professionisti dei fornelli: quelli che, da ogni competizione, vogliono crescere professionalmente ed imparare.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
20 ottobre 2019
Edizione NORD BARESE

Chef in gara a Canosa

Il 22 ottobre il trofeo culinario «Eraclio d'oro» presso lo «Smeraldo»

programmazione del Palazzo Beltrani. Leonardo Da Vinci così come la tem

Canosa si prepara ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario Eraclio d'Oro, organizzato dall'associazione Cuochi e Pasticcieri della provincia di Barletta, Andria, Trani. Fervono i preparativi nella sala ricevimenti Lo Smeraldo nelle cui cucine si sfideranno i professionisti dei fornelli: quelli che, da ogni competizione, vogliono crescere professionalmente ed imparare.

In questa edizione 2019, ci saranno in gara anche chef di origine straniera e che in Italia lavorano stabilmente da anni: cucinando appunto italiano. C'è un mondo che cambia, e la Puglia non fa eccezione. Sempre attenti alle novità il presidente di ACP BAT Michele Erriquez ed il direttivo hanno introdotto nel regolamento del 2019 la grande novità della lingua inglese. Gli sfidanti del Torneo Eraclio d'Oro potranno, infatti, guadagnare un punto in più se sapranno presentare la propria ricetta in lingua inglese e per questo in giuria ci sarà il food expert Antonella Millarte.

Sono sempre più numerose le richieste di personale di cucina pugliese da tutto il mondo: la scarsa conoscenza delle lingue resta ancora un ostacolo el'associazione Cuochi e Pasticceri della BAT inizia a dare un segnale. Si conferma l'attenzione verso il mondo del vino, con un altro punto per chi saprà ben avvinare il calice al proprio piatto, sottoposto al parere in giuria del sommelier Silvano Alicino. Ma quale è il profilo dell'Eraclio d'Oro che sta per iniziare? I risultati di una intensa e professionale campagna di promozione si notano anche nella provenienza dei 40 iscritti: arriveranno da tutte e sei le province pugliesi. C'è un'altra novità, introdotta per la prima volta nel prestigioso Eraclio d'oro: è la categoria "Ragazzi Speciali" riservata alla sezione Cucina Calda, con 4 partecipanti e tanta voglia di vincere: in cucina e nella vita. Prestigiosissima la giuria del trofeo di cucina Eraclio d'oro, fra i quali ex componenti della Nazionale Italiana Cuochi e celebrity chefs, pasticcieri e campioni del cake design pugliesi: verrà svelata il giorno della gara e cioè il 22 ottobre.

Marilena Pastor

CANOSA La scorsa edizione

WWW.CANOSALIVE.COM

https://www.canosalive.com/news/attualita/882129/eraclio-doro-la-sfida-dei-cuochi-della-bat-anche-in-lingua-inglese

Eraclio d'Oro, la sfida dei cuochi della Bat anche in lingua inglese

La gara culinaria si adegua ai tempi. L'evento a Canosa

ATTUALITÀ Canosa domenica 20 ottobre 2019 di La Redazione

Eraclio d'Oro © n.c.

Canosa si prepara ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario Eraclio d'Oro, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della Bat. Fervono i preparativi nella sala ricevimenti Lo Smeraldo dove, nelle capienti e attrezzatissime cucine, si sfideranno i professionisti dei fornelli: quelli che, da ogni competizione, vogliono crescere

WWW.BISCEGLIELIVE.IT

https://www.bisceglielive.it/news/attualita/882128/eraclio-doro-la-sfida-dei-cuochi-della-bat-anche-in-lingua-inglese

La gara culinaria si adegua ai tempi. L'evento a Canosa

ATTUALITÀ Bisceglie domenica 20 ottobre 2019 di La Redazione

Eraclio d'Oro © n.c.

Canosa si prepara ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario Eraclio d'Oro, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della Bat. Fervono i preparativi nella sala ricevimenti Lo Smeraldo dove, nelle capienti e attrezzatissime cucine, si sfideranno i

WWW.ANDRIAVIVA.IT

https://www.andriaviva.it/notizie/la-puglia-che-cambia-chef-di-origine-straniera-al-trofeo-culinario-eraclio-d-oro-del-22-e-23-ottobre/

ANDRIA - LUNEDÌ 21 OTTOBRE 2019 20.07

2 CONDIVISIONI

La Bat e Canosa in particolare, si preparano ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario Eraclio d'Oro, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT. Fervono i preparativi nella sala ricevimenti Lo Smeraldo dove, nelle capienti e attrezzatissime cucine, si sfideranno i professionisti dei fornelli: quelli che, da ogni competizione, vogliono crescere professionalmente ed imparare.

In questa edizione 2019, ci saranno in gara anche chef di origine straniera e che in Italia lavorano stabilmente da anni: cucinando appunto italiano. C'è un mondo che cambia, e la Puglia non fa eccezione. Sempre attenti alle novità, ecco che il presidente di ACP BAT Michele Erriquez ed il direttivo hanno introdotto nel regolamento del 2019 la grande novità della lingua inglese. Gli

WWW.PASSALAPAROLA.NET

http://www.passalaparola.net/canosa-di-pugliala-puglia-che-cambia-chef-di-origine-straniera-al-trofeo-culinario-eraclio-doro-del-22-e-23-ottobre/

CANOSA DI PUGLIA,LA PUGLIA CHE CAMBIA, CHEF DI ORIGINE STRANIERA AL TROFEO CULINARIO ERACLIO D'ORO DEL 22 E 23 OTTOBRE

Di Redazione Il 20 ottobre 2019 In Eno&Gastronomia

Canosa si prepara ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario Eraclio d'Oro, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT. Fervono i preparativi nella sala ricevimenti Lo Smeraldo dove, nelle capienti e attrezzatissime cucine, si sfideranno i professionisti dei fornelli: quelli che, da ogni competizione, vogliono crescere professionalmente ed imparare.

In questa edizione 2019, ci saranno in gara anche chef di origine straniera e che in Italia lavorano stabilmente da anni: cucinando appunto italiano. C'è un mondo che cambia, e la Puglia non fa eccezione. Sempre attenti alle novità, ecco che il presidente di ACP BAT Michele Erriquez ed il direttivo hanno introdotto nel regolamento del 2019 la grande novità della lingua inglese. Gli sfidanti del Torneo Eraclio d'Oro potranno, infatti, guadagnare un punto in più se sapranno presentare la propria ricetta in lingua inglese e per questo in giuria ci sarà il food expert poliglotta Antonella Millarte. Sono sempre più numerose le richieste di personale di cucina pugliese da tutto il mondo: la scarsa conoscenza delle lingue resta ancora un ostacolo, ACP BAT inizia a dare un segnale su questa tematica. Si conferma l'attenzione verso il mondo del vino, con un altro punto per chi saprà ben avvinare il calice al proprio piatto, sottoposto al parere in giuria del sommelier Silvano Alicino.

Ma vediamo, in cifre, quale è il profilo dell'Eraclio d'Oro che sta per iniziare. I risultati di una intensa e professionale campagna di promozione si notano anche nella provenienza dei 40 iscritti: arriveranno da tutte e sei le province pugliesi.

C'è un'altra novità, introdotta per la prima volta nel prestigioso ERACLIO D'ORO: è la categoria "Ragazzi Speciali" riservata alla sezione Cucina Calda, con 4 partecipanti e tanta voglia di vincere: in cucina e nella vita.

Prestigiosissima la giuria del trofeo di cucina ERACLIO D'ORO, fra i quali ex componenti della Nazionale Italiana Cuochi e celebrity chefs, pasticcieri e campioni del cake design pugliesi: verrà svelata il giorno della gara e cioè il 22 ottobre.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
22 ottobre 2019
Edizione principale

ntuali criticità.
igante europeo si
ito, ci sono azioni
cittadino che in-
sa acqua. Se pen-
iete fuori strada
o ha in carico 58
no per produrre
a». «Proponiamo
ativo: meno pla-
er realizzare ma-
base vegetale». E'
dell'ANBI, sulla

LA SQUADRA Cuochi e pasticcieri Bat

vi di bottiglie in-
idraulici. E, poi,
depurata che la
e finisce a mare.
a storia.

A CANOSA TROFEO IL 22 OTTOBRE

Cucina, pasticceria e cake design Iscrizioni aperte per Eraclio d'oro

L'Associazione Cuochi e Pasticcieri (ACP) BAT sta scaldando i muscoli per la nuova e appassionante gara del Trofeo ERACLIO D'ORO. Di già? "Ebbene sì, perché l'innalzamento del livello tecnico costringe tutti – organizzatori e sfidanti – a mettersi in moto in vista del grande evento del 22 ottobre a Canosa di Puglia, dice il presidente Michele Erriquez. Tante le novità per la VII edizione del concorso culinario Eraclio d'Oro che, anche quest'anno, inviterà a competere in tre sezioni. Ecco i temi del 2019. In cucina: patata pugliese, spezie e innovazione facendo attenzione a non utilizzare la patata viola o dolce poiché saranno ammesse ricette con patate di Puglia come, per esempio: di Zapponeta, San Ferdinando, Polignano. No alle erbe aromatiche mediterranee, ok a spezie come zenzero, noce moscata, etc.

E per i dolci? Gli ortaggi in pasticceria, perché dal sedano caramellato fino al dolce di barbabietola, si può innovare con gusto.

Il cake design si esprimerà su: Cuochi e pasticcieri famosi e le loro creazioni famose. Possono partecipare i professionisti (over 25) iscritti alla F.I.C. e i gli under 25 ed allievi degli istituti alberghieri.

WWW.BATMAGAZINE.IT

http://www.batmagazine.it/news/2019/10/22/concorso-eraclio-doro-2019-questanno-in-gara-anche-chef-di-origine-straniera/

Concorso "Eraclio d'Oro" 2019: quest'anno in gara anche chef di origine straniera

22 Ottobre, 2019 | scritto da Alessandro Liso

Canosa si prepara ad accogliere ben **40 partecipanti** fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario **"Eraclio d'Oro"**, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della BAT.

Fervono i preparativi nella sala ricevimenti **Lo Smeraldo** dove, nelle capienti e attrezzatissime cucine, si sfideranno i professionisti dei fornelli: quelli che, da ogni competizione, vogliono crescere professionalmente ed imparare.
In questa edizione 2019, ci saranno in gara anche **chef di origine straniera** e che in Italia lavorano stabilmente da anni: cucinando appunto italiano.

C'è un mondo che cambia, e la Puglia non fa eccezione. Sempre attenti alle novità, ecco che il presidente di ACP BAT **Michele Erriquez** ed il direttivo hanno introdotto nel regolamento del 2019 la grande novità della lingua inglese. Gli sfidanti del Torneo Eraclio d'Oro potranno, infatti, guadagnare un punto in più se sapranno presentare la propria ricetta in lingua inglese e per questo in giuria ci sarà il food expert poliglotta **Antonella Millarte**.

Sono sempre più numerose le richieste di personale di cucina pugliese da tutto il mondo: la scarsa conoscenza delle lingue resta ancora un ostacolo, ACP BAT inizia a dare un segnale su questa tematica.

WWW.ANDRIAVIVA.IT

https://www.andriaviva.it/notizie/al-via-eraclio-d-oro-2019-felice-sgarra-nella-giuria-d-eccezione/

ATTUALITÀ

Al via ERACLIO d'ORO 2019: Felice Sgarra nella giuria d'eccezione

Gara difficilissima per i 38 partecipanti del trofeo culinario della Bat

BAT - MARTEDÌ 22 OTTOBRE 2019 17.35

2 CONDIVISIONI

Sarà una gara dura, appassionante ma entusiasmante nella quale ognuno dei 38 partecipanti, sui 40 iscritti, potrà portare la sua esperienza culinaria e condividerla. Siamo al trofeo culinario Eraclio d'Oro, giunto alla settima edizione, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri Bat. Da stamattina, fino alle ore 19 di oggi, tutti con il cuore in gola per il risultato della gara più avvincente e più partecipata della Puglia.

Innovare ogni anno, partendo dallo scrigno prezioso e ricchissimo della nostra tradizione, è l'obiettivo di questa "palestra" per cuochi, pasticcieri e cake designer che è il Trofeo culinario della Bat. Il messaggio, proteso verso il futuro della professione, è arrivato in tutta la Puglia: per l'edizione 2019 nella sala ricevimenti Lo Smeraldo di Canosa di Puglia ci sono concorrenti da tutte e sei le province di Puglia.

E' per questo che, affiancando in modo armonico l'organizzazione del Trofeo culinario da parte della ACP Bat, il Comune di Canosa ha previsto per la pausa pomeridiana – durante la quale la giuria e i tanti ospiti che hanno accompagnato i concorrenti, potranno visitare le bellezze archeologiche canosine.

WWW.CANOSAWEB.IT

https://www.canosaweb.it/notizie/all-eraclio-d-oro-una-giuria-d-eccezione/

CANOSA - MARTEDÌ 22 OTTOBRE 2019 22.25

41 CONDIVISIONI

Una gara dura, appassionante ma entusiasmante nella quale ognuno dei 38 partecipanti, sui 40 iscritti, ha portato la sua esperienza culinaria e condividerla al trofeo culinario **Eraclio d'Oro,** giunto alla settima edizione, organizzato dall'**Associazione Cuochi e Pasticcieri BAT**. Si è svolto quest'oggi fino alle ore 19,00 e tutti i partecipanti con il cuore in gola attendono per il risultato della gara più avvincente e più partecipata della Puglia. ***"Innovare ogni anno, partendo dallo scrigno prezioso e ricchissimo della nostra tradizione, è l'obiettivo di questa 'palestra' per cuochi, pasticcieri e cake designer"*** riferiscono gli organizzatori del Trofeo culinario della BAT. Il messaggio, proteso verso il futuro della professione, è arrivato in tutta la Puglia: per l'edizione 2019 nella sala ricevimenti Lo Smeraldo di Canosa di Puglia dove sono intervenuti concorrenti da tutte e sei le province della regione. E' per questo che, affiancando in modo armonico l'organizzazione del Trofeo culinario da parte della ACP Bat, il Comune di Canosa ha previsto per

WWWEVENTIDOP.COM

https://www.eventidop.com/leraclio-doro/

Al via l'Eraclio d'Oro con una giuria d'eccezione

22 Ottobre 2019 Redazione

Si prevede una gara difficilissima

Canosa di Puglia svela i suoi "gioielli" archeologici con visita guidata in attesa del verdetto

Sarà una gara dura, appassionante ma entusiasmante nella quale ognuno dei 38 partecipanti, sui 40 iscritti, potrà portare la sua esperienza culinaria e condividerla. Siamo al trofeo culinario Eraclio d'Oro, giunto alla settima edizione, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri BAT. Da stamattina, fino alle ore 19 di oggi, tutti con il cuore in gola per il risultato della gara più avvincente e più partecipata della Puglia.

WWW.TELEDEHON.IT

https://youtu.be/ww8l6M1eJIE

CANOSA: ERACLIO D'ORO 2019, TUTTE LE NOVITÀ

LIBERO.IT

LIBERO 24x7

Prima pagina | Puglia | Lombardia | Lazio | Campania | Emilia Romagna | Veneto | Piemonte | Sicilia | Tosca

Cronaca | Economia | Politica | Spettacoli e Cultura | Sport | Scienza e Tecnologia

Il lato dolce di melanzane, finocchio e zucca. Dove? a Canosa con "l'Eraclio d'oro"

AndriaViva | 1 | 4-10-2019

Notizie da Andria Direttore Giuseppe Di Bisceglie. Possibile? E' questa la sfida che incuriosisce i palati ed ha messo in moto la fantasia creativa dei Maestri pasticcieri in vista della VII edizione del Trofeo culinario Eraclio d'Oro . Il ...

Leggi la notizia

Persone: eraclio massimo bottura
Organizzazioni: oro 2019 associazione cuochi
Prodotti: oro
Luoghi: canosa modena
Tags: melanzane lato

ALTRE FONTI (19)

Cena di gala "Eraclio d'oro 2019"

Ieri sera, mercoledì 23 ottobre, presso la location de "Lo Smeraldo ricevimenti" di **Canosa** di Puglia, si è conclusa con la tradizionale cena di gala, della 7° edizione dell'**Eraclio** d'Oro, concorso di Alta Gastronomia promosso e organizzato con impegno, dall'Associazione Cuochi e ...

AndriaViva - 4-10-2019

I vincitori di "Eraclio D' Oro"

A conclusione della settima edizione del Trofeo culinario **Eraclio** d'Oro, questa sera, sempre a **Canosa** di Puglia, nell'incantevole Sala Ricevimenti "Lo Smeraldo", ci sarà la cena di Gala dell'**Eraclio** ...

CanosaWeb - 4-10-2019

"Eraclio d'Oro 2019": i vincitori del trofeo culinario della Bat

Questa sera, sempre a **Canosa** di Puglia, nella splendida Sala Ricevimenti "Lo Smeraldo", a cura di ACP BAT ci sarà la cena di Gala, tutto esaurito, dell'**Eraclio** d'Oro in cui si esprimerà l'arte della ...

AndriaViva - 4-10-2019

All' Eraclio D'Oro una giuria d'eccezione

La giuria? Strepitosa, con lo stellato andriese Felice Sgarra che proprio all'**Eraclio** d'Oro a **Canosa** anni fa, dove ha vinto uno dei primi premi della sua carriera. Spiccano, fra gli altri, il ...

CanosaWeb - 4-10-2019

Persone: eraclio d'oro eraclio
Organizzazioni: trofeo acp
Prodotti: oro
Luoghi: puglia canosa
Tags: giuria pasticcieri

Al via ERACLIO d'ORO 2019: Felice Sgarra nella giuria d'eccezione

La giuria? Strepitosa, con lo stellato andriese Felice Sgarra che proprio all'**Eraclio** d'Oro a **Canosa** anni fa ha vinto uno dei primi premi della sua carriera. Spiccano, fra gli altri, il consigliere ...

AndriaViva - 4-10-2019

Persone: felice sgarra eraclio
Organizzazioni: acp nic
Prodotti: oro
Luoghi: puglia canosa
Tags: giuria pasticcieri

Concorso 'Eraclio d'Oro' 2019: quest'anno in gara anche chef di origine straniera

Canosa si prepara ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario '**Eraclio** d'Oro' , organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della ...

BAT Magazine - 4-10-2019

Persone: eraclio silvano alicino
Organizzazioni: acp nazionale italiana
Prodotti: oro
Luoghi: italia puglia
Tags: chef origine

La Puglia che cambia, chef di origine straniera al Trofeo Culinario ERACLIO D'ORO del 22 e 23 ottobre

La Bat e **Canosa** in particolare, si preparano ad accogliere ben 40 partecipanti fra cuochi, pasticcieri e cake designer in occasione del Trofeo Culinario **Eraclio** d'Oro, organizzato dall'Associazione Cuochi e ...

AndriaViva - 4-10-2019

Persone: eraclio silvano alicino
Organizzazioni: acp nazionale italiana
Prodotti: oro
Luoghi: puglia italia
Tags: chef origine

TERRADELSOLENEWS

https://terradelsolenews.wordpress.com/2019/10/23/i-vincitori-di-eraclio-doro-stasera-cena-di-gala-con-larte-della-cucina/?preview=true

I VINCITORI DI "ERACLIO D'ORO", STASERA CENA DI GALA CON L'ARTE DELLA CUCINA .

Oltre il 90% ha abbinato il vino ed ha presentato per iscritto la ricetta in inglese.

Ed è arrivato il momento più atteso: quello della proclamazione dei vincitori della settima edizione del Trofeo culinario Eraclio d'Oro. "Siamo soddisfatti per la grande crescita professionale di tutti i partecipanti. E, anzi, siamo rimasti sorpresi dalla massiccia risposta alle due sfide forse meno usuali. I ragazzi speciali, che sono stati davvero bravi, ed oltre il 90% delle ricette con vino abbinato e in inglese!", ha commentato con entusiasmo Michele Erriquez, presidente di ACP BAT.
Ma iniziamo dai vincitori della tanta attesa competizione per la cucina, in cui il tema da sviluppare era la patata. Per la Sezione Cucina Calda (professionisti) si è affermato Giuseppe Scarlato di Foggia con il piatto " La Petita di terra, la Patata e le sue Sorprese". Per la Sezione Cucina Calda (allievi) Fabiana Milone di Spinazzola con il "Concerto di Colori e Sapori". Per la Categoria Cucina Calda (Istituti alberghieri) Francesca Filannino di Barletta con "La Patata dalla Terra al Mare". Per la Sezione "Ragazzi Speciali" Vincenzo Cannillo (ragazzo speciale) di Corato e Francesco Paoloantonio (allievo aiutante normodotato) di Corato con la "Millefoglie di Patata

https://www.videoandria.com/

Eraclio d'Oro: tra i migliori cuochi e pasticceri della BAT anche i "ragazzi speciali"

25 Ottobre 2019

Facebook Twitter Google+ Email Print

WWW.ANDRIAVIVA.IT

https://www.andriaviva.it/notizie/eraclio-d-oro-2019-i-vincitori-del-trofeo-culinario-della-bat/

"Eraclio d'Oro 2019": i vincitori del trofeo culinario della Bat

Oltre il 90% ha abbinato il vino ed ha presentato per iscritto la ricetta in inglese

ANDRIA - MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE 2019 15.04

44 CONDIVISIONI

Ed è arrivato il momento più atteso: quello della proclamazione dei vincitori della settima edizione del Trofeo culinario Eraclio d'Oro. "Siamo soddisfatti per la grande crescita professionale di tutti i partecipanti. E, anzi, siamo rimasti sorpresi dalla massiccia risposta alle due sfide forse meno usuali. I ragazzi speciali, che sono stati davvero bravi, ed oltre il 90% delle ricette con vino abbinato e in inglese!", ha commentato con entusiasmo Michele Erriquez, presidente di ACP BAT.

WWW.CANOSAWEB.IT

https://www.canosaweb.it/notizie/i-vincitori-di-eraclio-d-oro/

CANOSA - MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE 2019 17.36

50 CONDIVISIONI

Dopo un'intensa giornata sono stati proclamati i vincitori della settima edizione del **Trofeo culinario Eraclio d'Oro** che ieri ha avuto luogo presso la splendida **Sala Ricevimenti "Lo Smeraldo"** a **Canosa di Puglia(BT)** . *"Siamo soddisfatti per la grande crescita professionale di tutti i partecipanti. E, anzi, siamo rimasti sorpresi dalla massiccia risposta alle due sfide forse meno usuali. I ragazzi speciali, che sono stati davvero bravi, ed oltre il 90% delle ricette con vino abbinato tradotte in inglese!",* ha commentato con entusiasmo **Michele Erriquez,** presidente dell' Associazione Cuochi e Pasticceri BAT. I vincitori della tanta attesa competizione per **la cucina,** in

CANOSA,NEWS.24.CITY

https://canosa.news24.city/2019/10/23/eraclio-doro-2019-vincono-la-passione-la-cucina-linclusione-la-solidarieta/

Eraclio d'Oro 2019: vincono la passione per la cucina, l'inclusione e la solidarietà

23 OTTOBRE 2019

WWW.NORBAONLINE.IT

http://www.norbaonline.it/ondemand-dettaglio.php?i=79778

Canosa di Puglia, il trofeo 'Eraclio d'oro' di cucina

23-10-2019
Si è disputato a canosa di puglia il trofeo "eraclio d'oro" di cucina

Intervista a Michele Erriquez, presidente associazione cuochi e pasticceri Bat

WWW.BATMAGAZINE.IT

http://www.batmagazine.it/news/2019/10/24/7-edizione-eraclio-doro-premiati-i-vincitori-della-famosa-kermesse-culinaria-foto-e-video/

7^ edizione “Eraclio d’Oro”: premiati i vincitori della famosa kermesse culinaria. FOTO e VIDEO

24 Ottobre, 2019 | scritto da Alessandro Liso

Una gara dura, appassionante ed entusiasmante nella quale ognuno dei 38 partecipanti, sui 40 iscritti, ha portato e condiviso la sua esperienza culinaria.

Il trofeo culinario **“Eraclio d’Oro”**, giunto alla settima edizione, è stato organizzato dall’**Associazione Cuochi e Pasticcieri BAT** e ha visto da ieri mattina e fino alle ore 19, tutti con il cuore in gola per il risultato della gara più avvincente e più partecipata della Puglia.

YOUTUBE LO SMERALDO

https://www.youtube.com/watch?v=hw3B3t2mugU

Canosa di Puglia 22-10-2019 7^ Edizione Trofeo Eraclio d'Oro - Lo Smeraldo

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
NordBaresese
Mercoledì 23 ottobre 2019

CANOSA IERI LA GARA E LA VISITA IN CITTÀ

«Eraclio d'oro» sfida ai fornelli

CANOSA. È una gara dura, appassionante ma entusiasmante nella quale ognuno dei 38 partecipanti, sui 40 iscritti, può portare la propria esperienza culinaria e condividerla. Siamo al trofeo culinario Eraclio d'Oro, giunto alla settima edizione, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri Bat. Da ieri, tutti con il cuore in gola per il risultato della gara più avvincente e più partecipata della Puglia.

Innovare ogni anno, partendo dallo scrigno prezioso e ricchissimo della nostra tradizione, è l'obiettivo di questa "palestra" per cuochi, pasticcieri e cake designer che è il trofeo culinario della Bat. Per l'edizione 2019 nella sala ricevimenti "Lo Smeraldo" di Canosa ci sono concorrenti da tutte e sei le province di Puglia. È per questo che l'organizzazione, in collaborazione con il Comune di Canosa, ha previsto la visita delle bellezze archeologiche locali nella pausa pomeridiana. «Tra le novità ci saranno anche dolci fatti con il cetriolo - evidenzia il presidente di Acp Bat, Michele Erriquez - Gli allievi speciali? Presenti, e anche con piatti interessanti. L'80% dei piatti, inoltre, sarà accompagnato con la ricetta scritta in inglese. Spettacolare anche il lavoro creativo dei cake designers». La giuria è composta dallo chef stellato andriese Felice Sgarra. Spiccano, fra gli altri, il consigliere nazionale Fic (Federazione Italiana Cuochi) Michele D'Agostino, gli ex componenti della Nic (Nazionale Italiana Cuochi) Raffaele De Giuseppe e Giuseppe Palmisano.

[aldo losito]

LIBERO.IT

LIBERO 24x7

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Si

Cronaca Economia Politica **Spettacoli e Cultura** Sport Scienza e Tecnologia

"Eraclio d'Oro 2019": i vincitori del trofeo culinario della Bat

AndriaViva | 1 | 23-10-2019

Notizie da Andria Direttore Giuseppe Di Bisceglie. Ma iniziamo dai vincitori della tanta attesa competizione per la cucina, in cui il tema da sviluppare era la patata. Per la Sezione Cucina Calda, professionisti, si è affermato GiuseppeScarlato di ...

Leggi la notizia

Persone: eraclio mariapia cognetti
Organizzazioni: sezione cucina calda sezione pasticceria
Prodotti: oro 2019 oro
Luoghi: corato barletta
Tags: vincitori cucina

WWW.BARLETTANEWS24.IT

https://www.barlettanews24.it/attualita/4566/eraclio-d-oro-ecco-tutti-i-premiati-della-vii-edizione-della-gara

Mercoledì, 23 Ottobre 2019

Attualita

18:05:00

ERACLIO D'ORO - ECCO TUTTI I PREMIATI DELLA VII EDIZIONE DELLA GARA

Il servizio di Amica9 Tv (canale 91)

WWW.CORATOVIVA.IT

https://www.coratoviva.it/notizie/vincenzo-cannillo-vince-l-eraclio-d-oro-2019/

CORATO - MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE 2019 19.35

85 CONDIVISIONI

C'è anche un coratino tra i vincitori del trofeo culinario "Eraclio d'Oro" che ha visto la sua serata finale conclusasi ieri nella sala ricevimenti Lo Smeraldo di Canosa. È Vincenzo Cannillo che ha conquistato la vittoria nella sezione "Ragazzi Speciali" insieme a Francesco Paolantonio, l'allievo aiutante normodotato. La loro "Millefoglie di Patata di Zapponeta con formaggio fresco allo zenzero, funghi cardoncellie salsa di yogurt acidulata" ha conquistato la giuria che ha assegnato loro l'ambito premio.

Per la Sezione Cucina Calda (professionisti) si è affermato Giuseppe Scarlato di Foggia con il piatto " La Petita di terra, la Patata e le sue Sorprese".

WWW.TELEREGIONECOLOR.COM

https://www.teleregionecolor.com/2019/10/23/eraclio-doro/

TELEREGIONE

ATTUALITÀ CRONACA POLITICA SPORT CULTURA & SPETTACOLO SANITÀ

CANOSA

VII Ed. "l'Eraclio d'Oro"

Settima l'edizione dell'Eraclio d'Oro la gara più avvincente della regione tacco dello stivale in cui i 38 partecipanti si misurano a suon di piatti.

Una Giuria d'eccezione quella presente, composta da nomi blasonati come quello dello stellato Felice Sgarra, grande chef ormai riconosciuto e apprezzato e che nel suo passato vanta la vittoria proprio dell'Eraclio d'Oro.

LA TERRA DEL SOLE NEWS

https://youtu.be/nfBW4NEe2p4

TG news dal 21 al 27 ottobre

WWW.ANDRIAVIVA.IT

https://www.andriaviva.it/notizie/cena-di-gala-eraclio-d-oro-2019/

BAT - GIOVEDÌ 24 OTTOBRE 2019 11.58

1 CONDIVISIONE

A cura di
DOMENICA ANNA DI PIETRO

Ieri sera, mercoledì 23 ottobre, presso la location de "Lo Smeraldo ricevimenti" di Canosa di Puglia, si è conclusa con la tradizionale cena di gala, della 7° edizione dell'Eraclio d'Oro, concorso di Alta Gastronomia promosso e organizzato con impegno, dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della provincia BAT.

E' stata una gara appassionante, ma entusiasmante nella quale ogni partecipante ha portato la sua esperienza culinaria per condividerla.

WWW.TELESVEVA.IT

https://youtu.be/4GfJhhe2o7k

WWW.TELEDEHON.IT
https://youtu.be/0ilfF8EUiRk

CANOSA: SIPARIO SULLA SETTIMA EDIZIONE DEL TROFEO ERACLIO D'ORO

https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/chef/1182407/chef-savino-paparusso.html

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO.it

Chef Savino Paparusso

Da allievo a maestro del grande pasticciere, ne rinnova le dolcezze

di **ANTONELLA MILLARTE**
25 Ottobre 2019

Chef Savino Paparusso

Mousse al finocchietto e all'ananas

Ricetta del pasticciere Savino Paparusso

di **CHEF SAVINO PAPARUSSO**
25 Ottobre 2019

Ricette Puglia - Mousse al finocchietto e all'ananas - A cura del pasticciere Savino Paparusso

PAGINA FACEBOOK BUONGUSTO DI PUGLIA E BASILICATA

https://www.facebook.com/457677387776121/posts/1156184971258689?sfns=mo

FB Buongusto

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Venerdì 25 ottobre 2019 **Edizione principale**

RUBRICA
Guida al BuonGusto
a cura di Antonella Millarte

AD ANDRIA

Da allievo a maestro del grande pasticciere, ne rinnova le dolcezze

C'è chi in una pasticceria ci è nato, e si crogiola nel rifare ciò che in famiglia gli hanno insegnato.

E c'è chi, come il giovane andriese Savino Paparusso, non si stanca mai di crescere, capire, innovare.

Per andare avanti, ha fatto le valigie ed è andato al Nord: ha lavorato col grande Maestro Iginio Massari.

Per fortuna di noi golosi, è tornato al Bar Pasticceria Fantasy della sua Andria. Qui si diverte con ingredienti anche sorprendenti.

CHEF SAVINO PAPARUSSO

MOUSSE AL FINOCCHIETTO E ALL'ANANAS

Ricetta del pasticciere Savino Paparusso

Ingredienti per 6-8 persone

Per la mousse finocchietto
- g 270 latte intero
- g 35 semi di finocchietto
- g 25 gelatina
- g 130 acqua
- g 1000 cioccolato bianco
- g 1,150 panna montata

Per la mousse all'ananas
- g 1000 polpa di ananas
- g 500 crema pasticcera
- g 25 colla di pesce
- lt 1,700 panna semi montata

Procedimento

Iniziamo dalla mousse al finocchietto, visto che i semi hanno bisogno di restare in infusione nel latte per una notte (o 10 ore). Quindi, far bollire il latte, versarlo sul cioccolato bianco e colla di pesce. Mescolare, far raffreddare ed aggiungere la panna semi montata.
Per la mousse all' ananas, miscelare la polpa del frutto e la crema pasticcera, aggiungere la colla di pesce ed infine la panna.
Versare la prima mousse in uno stampo semisferico, fino a metà altezza e lasciarla raffreddare nel congelatore. Poi, versare nello stesso stampo la seconda mousse, e anche far raffreddare. Quindi, togliere il composto dallo stampo e glassarla col cioccolato bianco.
Servire con un lampone di decorazione.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Nord Barese

Venerdì 25 ottobre 2019

Sapori, odori e colori: cala il sipario sull'Eraclio d'oro

Ecco i vincitori del trofeo gastronomico: chef di tutta la Puglia si sono confrontati sulla preparazione della patata e delle spezie

CANOSA. Sipario sulla settima edizione dell'Eraclio d'oro, il trofeo culinario organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri BAT. Soddisfazione ed entusiasmo hanno caratterizzato anche questa cerimonia di premiazione dei vincitori. Protagoniste della gara, intanto, erano la patata e le spezie.

I VINCITORI Ben 38 partecipanti, ecco i vincitori per la sezione Cucina Calda (professionisti) si è affermato Giuseppe Scarlato di Foggia con il piatto " La Petita di terra, la Patata e le sue Sorprese"; per la Sezione Cucina Calda (allievi) Fabiana Milone di Spinazzola con il "Concerto di Colori e Sapori"; per la categoria Cucina Calda (Istituti alberghieri) Francesca Filannino di Barletta con "La Patata dalla Terra al Mare"; per la sezione "Ragazzi Speciali" Vincenzo Cannillo, ragazzo speciale di Corato e Francesco Paolosantonio, allievo aiutante normodotato di Corato, con la "Millefoglie di Patata di Zapponeta con formaggio fresco allo zenzero, funghi cardoncelli e salsa di yogurt acidulata." Per la sezione Pasticceria (professionisti) si è distinto Vincenzo Damato di Trani con la preparazione "Eclissi".

È di Lequile (Lecce) la vincitrice della Sezione unica dedicata al Cake Design nella quale Maristella D'Amo si è affermata con le "Praline al Gorgonzola". Mariapia Cognetti (Trinitapoli) si è affermata come vincitrice nella Sezione Pasticceria (allievi) con la "Dolce metà" dedicata, come da regolamento del concorso 2019, agli ortaggi: la torta è stata realizzata con frolla, frangipane, mandorle e carote, mousse alla ricotta con all'interno un inserto di confettura al pomodoro. La Cognetti si è distinta per il doppio impegno, sfoderando il podio, anche per il Cake Design per un'opera dedicata al Maestro Davide Maliziа. Innovare ogni anno, partendo dallo scrigno prezioso e ricchissimo della tradizione, è l'obiettivo di questa "palestra" per cuochi, pasticcieri e cake designer.

TROFEO ERACLIO D'ORO Sopra i vincitori più giovani. A sinistra, l'opera di cake design

FORMAZIONE E PROFESSIONALITÀ Il messaggio, proteso verso il futuro della professione, è arrivato in tutta la Puglia: per l'edizione 2019 nella sala ricevimenti Lo Smeraldo di Canosa di Puglia sono giunti concorrenti da tutte le province di Puglia. Soddisfatto il presidente di Acp Bat Michele Enriquez: «La gara ha mostra grande livello di formazione e crescita professionale di tutti i partecipanti. E siamo rimasti particolarmente sorpresi dalla massiccia risposta alle due sfide forse meno usuali. Un particolare apprezzamento per la sfida dei ragazzi speciali, che sono stati davvero bravi. E ancora, oltre il 90% delle ricette con vino abbinato e tradotta in lingua inglese. Non potevamo augurarci di più!».

Soddisfatta anche la giuria d'eccezione, con lo chef stellato andriese Felice Sgarra che proprio all'Eraclio d'Oro a Canosa, circa un decennio fa, ha vinto uno dei primi premi della sua carriera. Presenti tra gli altri anche il consigliere nazionale FIC (Federazione Italiana Cuochi) Michele D'Agostino, gli ex componenti della NIC (Nazionale Italiana Cuochi) Raffaele De Giuseppe e Giuseppe Palmisano. *[m.paa.]*

AGAPUGLIA.IT

https://agapuglia.it/i-vincitori-della-vii-edizione-delleraclio-doro-a-canosa/

I vincitori della VII edizione dell'Eraclio d'Oro a Canosa

28/10/2019

Ed infine arrivo' il momento più atteso: quello della proclamazione dei vincitori della settima edizione del **Trofeo culinario Eraclio d'Oro.** "Siamo soddisfatti per la grande crescita professionale di tutti i partecipanti. E, anzi, siamo rimasti sorpresi dalla massiccia risposta alle due sfide forse meno usuali. I ragazzi speciali, che sono stati davvero bravi, ed oltre il 90% delle ricette con vino abbinato e in inglese!", ha commentato con entusiasmo Michele Erriquez, **presidente di ACP BAT**.

Ma iniziamo dai vincitori della tanta attesa competizione per la cucina, in cui il tema da sviluppare era la patata. Per la Sezione Cucina Calda (professionisti) si è affermato Giuseppe Scarlato di Foggia con il piatto " La Petita di terra, la Patata e le sue Sorprese". Per la Sezione Cucina Calda (allievi) Fabiana Milone di Spinazzola con il "Concerto di Colori e Sapori". Per la Categoria Cucina Calda (Istituti alberghieri) Francesca Filannino di Barletta con "La Patata dalla Terra al Mare".