ASSEGNATI IERI I PREMI DEL CONCORSO GASTRONOMICO “LU CARRATURE D’ORE”

“Lu Carrature d’Ore”, il più antico concorso gastronomico d’Abruzzo e uno dei più antichi d’Italia organizzato dall’Associazione Provinciale Cuochi Pescara, ha assegnato ieri sera i premi più ambiti previsti dalla ventisettesima edizione che si è conclusa negli spazi della Fiera di Pescara.

La competizione, alla quale hanno partecipato **12 cuochi abruzzesi,** si è svolta con una nuova formula, più vicina agli standard dei concorsi culinari nazionali e internazionali, adottata dalla giuria presieduta dal giornalista **Massimo Di Cintio** e che ha visto, tra gli altri, la presenza del nuovo general manager della Nazionale italiana cuochi e giudice WACS **Gaetano Ragunì**.

“Anche quest’anno la qualità delle ricette e la professionalità dei partecipanti – ha detto **Narciso Cicchitti**, **presidente dell’Associazione Cuochi Pescara** – hanno dimostrato che la cucina regionale è al passo dei tempi per creatività e per capacità di utilizzo di tecniche e tecnologie al servizio della valorizzazione dei prodotti tipici e delle tradizioni culinarie regionali”.

“E’ stata una delle edizioni più interessanti – spiega il giornalista **Massimo Di Cintio** da dieci anni presidente della giuria – sia perché la nuova formula aperta al pubblico ha consentito a tutti di vedere al lavoro i cuochi impegnati nella preparazione delle ricette, sia per la capacità dei cuochi di interpretare il territorio con fantasia e sensibilità, dimostrata anche dai molti giovani in gara”.

Come di consueto insieme ai premi principali – Lu Carrature d’ore, d’argente e de bronze – sono stati assegnati i trofei tematici.

I PREMI DEL CONCORSO “LU CARRATURE D’ORE” – 27esima edizione – 2017

LU Carrature d’Ore

Loris Molino, ristorante Drogheria Buonconsiglio, Vasto (Ch)

Seppia Ripiena

LU Carrature d'Argente

Angelo Monticelli – ristorante La Cartiera del Vetoio, L'Aquila

Petto di pollastra, salsa aromatica e ortaggi

LU Carrature de Bronze

Angelo Sarchione, ristorante Dalla Padella alla brace, Monteodorisio (Ch)

Agnello abruzzese, zabaione al pecorino e carciofo

GLI ALTRI PREMI

Trofeo De Victoriis-Medori *(al piatto che utilizza al meglio i prodotti tipici abruzzesi)*

Valerio Fiori ristorante Il Parco dei Poeti, Cellino Attanasio (Te)

Amo la mia terra: ravioli di patate ripieni di castrato e salsa al pecorino, sfere di riso croccanti con agnello e riduzione di zafferano.

Trofeo Unione Cuochi Abruzzesi Alta Professionalità

Angelo Monticelli – ristorante La Cartiera del Vetoio, L'Aquila

Trofeo Casal Thaulero (*al miglior abbinamento Cibo/Vino)*

Carola De Santis, **ristorante Fonte La Tavola, Oricola (Aq)**

La chitarra suona il gong in abbinamento alla Passerina 2015 Casal Thaulero

Trofeo Centerba Toro

Riccardo Cafarelli, ristorante Antichi Sapori, S. Valentino in Abruzzo Citeriore (Pe)

Guancia di maiale nero in olio cottura, misticanza e centerba

TROFEO ESTETICA DEL PIATTO

Andrea Perfetti, ristorante Osteria al Castello, Nocciano (Pe)

Baccalà primaverile