

Città Sant'Angelo. MICHELE OTTALEVI SUL PODIO DEL CAMPIONATO NAZIONALE FINGER FOOD.

Il cuoco pescarese ha rappresentato l'Abruzzo a Padova

con i migliori prodotti abruzzesi.

Città Sant'Angelo, 5 dicembre 2014 - Si è conclusa con un argento assoluto e un premio speciale la partecipazione di Michele Ottalevi al 4° Campionato nazionale finger food - 2° internazionale "Chef in punta di dita". La premiazione ha avuto luogo il 2 dicembre a Padova nell'ambito della 14esima edizione della fiera "Tecno&Food": **Michele Ottalevi**, executive chef pescarese dell'hotel "Villa Michelangelo" e del ristorante "Jacaranda" a Marina di Città Sant'Angelo, ha ricevuto la **menzione speciale "Sirman"** per l'originalità dei piatti e l'interpretazione del gusto, e **ha portato l'Abruzzo sul podio, posizionandosi al secondo posto nella classifica generale.**

I finger food con cui ha partecipato alla competizione sono: baby sandwich con scamorza affumicata e carpaccio di salmone; calamarata soffiata alla puttanesca con ricotta di stazzo; bavarese di pomodoro torpedino con ricotta di Anversa affumicata al ginepro; e *cheesecake* allo yogurt di capra e ricotta di pecora. Per la loro preparazione sono stati utilizzati i migliori prodotti lattiero-caseari abruzzesi, come il pecorino di Farindola e il pecorino di Castel del Monte.

«Quello di Michele Ottalevi è un percorso di qualità intrapreso nel 2007 - spiega **Cristiano Cabanelis**, direttore dell'hotel Villa Michelangelo - quando ottenne la medaglia d'oro nel Campionato italiana di cucina calda individuale agli Internazionali d'Italia, e che è stato proseguito, negli anni, con tappe come un altro oro come capoteam nel 2009 e molte altre vittorie in partecipazioni in squadra. La forza di un'accoglienza di qualità è venire completata da una buona ristorazione, basata sul rispetto della materia prima, sullo studio e sulle tecniche tanto nella più larga scala, come nel catering e nella banchettistica, quanto nel rapporto emozionale che viene instaurato nella ristorazione *à la carte*».

«Questo risultato è stato sorprendente e inaspettato, specie di fronte a un parterre eccellente di concorrenti - commenta **Michele Ottalevi**, executive chef - Mi dà un motivo in più per rafforzare la ricerca e la concentrazione per le Olimpiadi di Cucina di Erfurt 2016: un sogno che io e una squadra di cuochi abruzzesi desideriamo coronare, preparandoci sin da ora, per portare la nostra regione su un palco mondiale e rappresentarla nel migliore dei modi possibili. Sicuramente mi seguirà in questo progetto anche Cristian Di Tillio, cuoco di Civitella Casanova, a cui sono particolarmente grato perché già mi ha affiancato con professionalità e amicizia nell'esperienza di Padova».