

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