

Pescara. “LU CARRATURE D’ORE” 27esima edizione 13 marzo 2017

Torna il 13 marzo 2017 “**Lu Carrature d’Ore**”, il più antico concorso gastronomico dell’Abruzzo e uno dei più antichi d’Italia organizzato dall’Associazione Provinciale Cuochi di Pescara, patrocinato dal Consiglio Regionale, dalla Provincia di Pescara, dalla Camera di Commercio di Pescara, dalla Fondazione PescarAbruzzo, dall’IPSSAR “F. De Cecco” di Pescara, dalla Fondazione De Victoriis Medori, dallo Slow Food Abruzzo, dalla Confederazione Italiana Agricoltori. In collaborazione con l’agenzia Fiere Service e numerose aziende sponsor del territorio.

La competizione si svolgerà all’interno del complesso fieristico “Pescara Fiere” sito in via Tirino, 431 a Pescara in occasione del prestigioso salone dedicato al compartimento ristorativo “SARAL FOOD” **nella giornata di lunedì 13 marzo**.

La **giuria**, presieduta dal giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio**, è composta da alcuni tra i più noti cuochi professionisti della Federazione Italiana Cuochi: **Gaetano Ragunì (giudice W.A.C.S.), Mario Rabottini, Michele Ottalevi e Christian Castorani**.

A contendersi uno degli 8 premi - Carrature d’ore, d’argento e di bronzo, Buccunotte d’Ore per i dolci, Trofeo UCA per l’alta professionalità, Trofeo De Victoriis Medori per il piatto tradizionale, Trofeo Centerba Toro, Trofeo Casal Thaulero al miglior piatto con abbinamento cibo/vino e da questa edizione un ulteriore Trofeo “Estetica del piatto” - **saranno 12 i cuochi abruzzesi che hanno superato una preselezione di circa 26 richieste provenienti dalle quattro province ma anche da cuochi abruzzesi che operano in altre regioni e all’estero**.

“Siamo molto soddisfatti della partecipazione e della qualità delle ricette che saranno presentate - spiega **Narciso Cicchitti, presidente dell’Associazione Cuochi Pescara** che da ventisette anni organizza la manifestazione - a conferma dell’importanza di questo concorso che ha saputo rinnovarsi per essere sempre al passo con i tempi, pur conservando la sua matrice fondamentale legata alla valorizzazione dei prodotti e della cucina abruzzese”.

Particolarità di questa edizione è la nuova location. Uno stand dedicato all’Associazione all’interno di una delle fiere più conosciute della costa Adriatica. Un fitto programma a partire da **domenica 12 marzo** con l’inaugurazione di una mostra sui piatti artistici che da 27 anni hanno accompagnato e raccontato il concorso “Lu Carrature d’ore”. Un desk informativo dedicato al Tesseramento, lezioni tecnico pratiche, degustazioni guidate di alcuni prodotti tipici regionali e infine tra le attività pomeridiane “L’Abruzzo in un intaglio” dove maestri dell’arte dell’intaglio dell’Associazione esporranno alcuni grandi pièces. Mentre **lunedì 13 marzo** a partire dalle ore

09,30 i riflettori si fermeranno sui concorrenti e sull’area cooking allestita ad hoc per la competizione. La suspense toccherà il suo apice quando nel tardo pomeriggio dal palco fiere verranno proclamati i vincitori. A seguire l’Associazione offrirà un Cocktail preparato dal Team Cuochi Abruzzesi.

Associazione Cuochi Pescara: via Lazio, 63 65016 Montesilvano 085 4492761