CUCINA: L’AQUILANA LAURA GIOIA CON LO CHEF OLDANI SUL LAGO DI GARDA PER LA REGATA DEL GUSTO

23 Settembre 2016



L’AQUILA – L’aquilana Laura Gioia si è aggiudicata il premio come miglior fotografia del contest gastronomico organizzato dall’associazione italiana food blogger (Aifb) in collaborazione con Po Box Garda Lake Srl, nell’ambito del “Garda cooking cup: la regata del gusto”, ed entra a far parte della giuria guidata dallo chef Davide Oldani.

L’estate ha visto 40 foodblogger selezionati tra i soci Aifb sfidarsi in un contest gastronomico e fotografico ispirato al lago e allo sport in vista della manifestazione velistica che il prossimo weekend vedrà sfidarsi quaranta equipaggi e quaranta cuochi in altrettante barche a vela e giudicati anche gli autori delle ricette vincitrici.

Animatrice del blog essenzadivaniglia.it, Laura Gioia si è aggiudicata il premio come miglior fotografia: “Il suo scatto ha letteralmente conquistato nella sua pulizia ed eleganza”.

Come vincitrice del contest fotografico la foodblogger aquilana sarà tra la giuria, guidata dallo chef pluristellato Davide Oldani, con il compito di decidere quale miglior impiattamento ogni singolo equipaggio partecipante avrà espresso.

Laura Gioia per il contest ha realizzato una ricetta il cui protagonista è il coregone del lago di Campotosto: pesce poco conosciuto, ma considerato l’oro del lago abruzzese.

“A volte – scrive sul suo blog – arrivano delle occasioni d’oro per scoprire e riscoprire prodotti eccellenti e il Garda cooking Cup per me è soprattutto una grande opportunità per parlare delle bellezze della mia terra”.

Ha scelto le sue carni leggere e delicatamente saporite come ripieno dei suoi tortelli. Amante della pasta fatta in casa, la sua sfida personale è stata quella di realizzare una pasta ripiena che esaltasse la pregiatezza del coregone.

Quindi per la farcia ha realizzato un battuto con il coregone, i capperi, il pomodoro e il limone, tutto a crudo con l’obiettivo di mantenere quanto più possibile intatte le proprietà nutrizionali del pesce, ma anche di valorizzarne sapore e consistenze.

Infine ha scelto di accompagnare i suoi tortelli con un infuso delicato, realizzato con il fumetto di coregone, il chiaretto del Garda e lo zafferano.

I suoi tortelli di battuto di coregone e fumetto profumato allo zafferano sono visibili all’indirizzo *http://www.essenzadivaniglia.it/2016/09/tortelli-battuto-coregone-capperi-fumetto-profumato-allo-zafferano-pozzolengo-garda-cokking-cup.html*.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli