

CUOCHI ABRUZZESI VINCONO IL CAMPIONATO DI CUCINA

21 Marzo 2016



L'AQUILA - Il team Cuochi Abruzzesi ha partecipato ai primi "Campionati della Cucina Italiana" che si sono svolti a Montichiari (Brescia). Il team capeggiato da Michele Ottalevi e composto dagli chef Mario Rabottini, Ernesto Cinalli, Cristian Di Tilio, Denys Ladisa e Vito Giansante ha conquistato la medaglia d'oro con il punteggio più alto della giornata e ha ricevuto anche il premio speciale per la "la migliore documentazione tecnica del menu, delle ricette e del calcolo nutrizionale", esposte nella brochure "L'Abruzzo nel cuore".

Il presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi, Andrea Di Felice, chef del ristorante aquilano La Cartiera del Vetojo, nel commentare con orgoglio lo straordinario risultato ottenuto dal gruppo ha detto che "questo esito è il frutto di un lavoro collegiale e organizzato che da anni abbiamo messo in campo basato su tre concetti: formazione, ricerca e condivisione".

La squadra abruzzese ha conquistato il gradino più alto del podio preparando un menu per 60 persone con prodotti tipici abruzzesi. Molto articolata la composizione dei piatti sia per l'ampia scelta di prodotti utilizzati e sia per le tecniche di preparazione e le tecnologie più avanzate impiegate per la loro realizzazione.

I piatti proposti sono stati il baccalà in olio cottura, salsa della sua pelle e pane cotto, la rollatina di gamberi rossi con ricotta agrumata e asparago, insalatina agrodolce foglie e ortaggi con maionese al miele e caviale d'arancia, la sella di coniglio farcita di cacio e uova con verza e il suo fegato, la terrina e sfera di cosce e spalle, rosti di patate e carciofo, crema di zucca, fungo scottato, taccola e cipolla rossa, lo scrigno di pasta fillo, pere e cioccolato alla cannella, pralinato di mandorle, bavarese al mango, gelato al cioccolato bianco e rosmarino con spugna di Centerba, coulis al Montepulciano e tuille di Alchermes.