

GASTRONOMIA: I VINCITORI DEL PREMIO 'LU CARRATURE D'ORE'

20 Marzo 2014

PESCARA - È Andrea Marchetti, del ristorante "Il Salotto di Vine" di Pescara, il vincitore della 24esima edizione del concorso gastronomico 'Lu Carrature d'Ore'.

"Lu Carrature d'Argente" è stato invece assegnato a Nick Biasella del ristorante 'La Fenice' di Castel Di Sangro (L'Aquila), mentre 'Lu Carrature de Bronze' ad Ayoub Talji del ristorante Degusto di Pescara.

I premi sono stati assegnati ieri sera a Città Sant'Angelo (Pescara) dalla giuria presieduta dal giornalista Massimo Di Cintio. Ai trofei dei tre vincitori si sono aggiunti, come da tradizione, "Lu Buccunotte d'Ore" al miglior dolce, consegnato a Ivan Florindi del ristorante "Il Biroccio" di Collecervino; il Trofeo Alta professionalità, che ha premiato Angelo Ranallo Monticelli del ristorante "La Fornace" di Colledara; il Trofeo Unione Cuochi Abruzzesi al piatto più innovativo, presentato da Oscar Antonio Scarano, libero professionista; il Trofeo Angelo De Victoriis - Medori al miglior piatto tradizionale della cucina abruzzese, realizzato da Maurizio Petrucci del ristorante "Fattoria Cerreto" di Mosciano Sant'Angelo; il Trofeo Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo per il miglior abbinamento cibo/vino proposto da Giovanni Modesto e Giacomo Intranuovo del ristorante "L'isola Felice" di Silvi e infine il Trofeo Centerba Toro al piatto che meglio ha saputo valorizzare questo tipico liquore abruzzese, quello portato in gara da Aldo d'Ostilio del ristorante "Via Veneto" di Castelnuovo Vomano. Tra gli allievi del progetto di formazione "Terrame", finanziato dalla Regione Abruzzo, si sono invece classificati ai primi tre posti Simone Del Fra, Antonella D'Amico e Mania Meharabi.

"Lu Carrature d'Ore" è organizzato dall'Associazione provinciale cuochi Pescara in collaborazione con l'Unione Cuochi Abruzzesi, con la partecipazione della Camera di Commercio di Pescara e con il supporto tecnico dell'Istituto "De Cecco" di Pescara.