

LANCIANO: LA CHEF D'ANGELO HA INCANTATO SANREMO CON LE TIPICITA' ABRUZZESI

14 Febbraio 2018



LANCIANO – Con pizza e foje, vellutata di patate con peperone dolce di Altino, guanciaie croccante e altre specialità della terra d'Abruzzo, la chef Miriam D'Angelo, ha conquistato i vip durante l'ultimo Festival della canzone italiana a Sanremo.

Originaria di Pennadomo (Chieti) e residente a Lanciano, titolare, dal 1987, del ristorante Esperia a San Vito Chietino (Chieti), è stata, dal 6 al 10 febbraio scorsi, resident chef del Sanremo Village, evento che ha accompagnato la kermesse canora.

Abruzzese verace, mette nel suo lavoro l'amore e i prodotti d'eccellenza della propria terra.

La sua cucina, tradizionale, rivisitata dall'estro femminile, ammicca anche a contaminazioni provenienti da Paesi lontani.

Annovera riconoscimenti a livello nazionale ed estero, tra cui il secondo posto al Festival internazionale del brodetto di Fano.

“Tra musica ed eventi – ha spiegato la chef – abbiamo fatto degustare pietanze e sapori della nostra regione, molto apprezzata dal punto di vista enogastronomico. Ed è stato un successo”.

È stata la protagonista di due show cooking, durante i quali ha preparato spaghetti aglio, olio e peperone su crema di pecorino e salsiccia di pollo cotta a bassa temperatura e servita su verdure croccanti.

“Essere a Sanremo – ha aggiunto – è sempre esperienza entusiasmante”.

E, tra una portata e l'altra, ha ricevuto i complimenti di Pio e Amedeo, dei Jalisce, di Alvaro Vitali, Luisa Corna e Ivana Spagna.