

PESCARA: IERI PREMIATI I VINCITORI DE "LU CARRATURE D'ORE"

17 Marzo 2011

PESCARA - Con la premiazione dei vincitori si è concluso ieri sera, al ristorante Giardino degli Ulivi di Rosciano, il ventunesimo concorso gastronomico regionale "Lu Carrature d'Ore", organizzato dall'associazione provinciale cuochi di Pescara con la collaborazione dell'assessorato regionale all'Agricoltura e l'Arssa, la Fondazione Pescarabruzzo, la Camera di commercio di Pescara e la Fondazione De Victoriis-Medori.

Questi i premiati. "Lu' Carrature d'Ore dell'Innovazione" è stato vinto dallo chef Vito Giansante, "Lu' Carrature d'Ore delle Tipicità" è stato assegnato allo chef Nicola Fossaceca e si è aggiudicato "Lu' Carrature d'Ore della Tradizione" lo chef Domenico Florindi mentre "Lu Buccunotte d'Ore", per la sessione dolci, è stato vinto dallo chef Lorenzo Pace.

Questa è stata un'edizione speciale poiché ha rimesso in gara i vincitori di tutti i precedenti anni.

In giuria il presidente Massimo Di Cintio, l'ambasciatore della cucina abruzzese Niko Romito, gli stellati Peppino Tinari e Antonio Strammiello e il giornalista enogastronomo Luigi Cremona. Assegnati anche dei premi speciali e quelli per gli Istituti alberghieri.