

Associazione italiana cuochi, ecco le 5 stelle d'oro della cucina

14 Marzo 2024



LECCE – Paccheri in trafilata di bronzo, serviti con vongole veraci, salsa di germogli di broccoli, gamberi crudi e limone; tortello al pecorino e zafferano con lumache all'arancia e tortino di baccalà al profumo di menta.

Sono alcune delle ricette inviate via web da alcuni cuochi abruzzesi per partecipare alla competizione 5 stelle d'oro della cucina, organizzata dall'Associazione italiana cuochi (Aic). Il premio, giunto alla terza edizione, offre ai propri associati l'opportunità di crescere e di

affermarsi nel mondo della ristorazione. L'evento si è svolto lunedì 11 e martedì 12 marzo, a Lecce.

“Due giornate all'insegna della buona cucina e del divertimento, dove i nostri cuochi si sono messi in mostra con ricette innovative, ma fortemente ancorate alla tradizione”, spiega il responsabile abruzzese dell'Aic **Daniele Colasante**, chef del ristorante Da Stefano, a Francavilla al Mare (Chieti), premiato assieme ad altri nella competizione di Lecce.

Ecco nel dettaglio gli altri: **Gianfranco Verdecchia**, del direttivo nazionale Aic, chef e titolare del ristorante “da Gianfranco”, ad Alba Adriatica; **Katia Bastonno**, titolare e chef dell'azienda agricola Belvedere di Fresagrandinaria; **Manuel Di Profio**, delegato provinciale per L'Aquila, chef presso il ristorante “Civibacco” a Ovindoli e “Hotel Parco dei Principi” a Giulianova, e **Roberto Galasso**, chef e titolare dell'omonimo ristorante “Fattoria Galasso”, a Pescara.

Ora i premiati cominceranno a prepararsi anche per i campionati italiani di cucina, previsti a novembre, in provincia di Massa-Carrara.