

## BLOGGER AQUILANA VINCE IL PRIMO TALENT FOR FOOD

30 Settembre 2017



L'AQUILA - L'aquilana **Laura Gioia**, talentuosa food blogger, si è aggiudicata il contest nazionale "Talent for Food", ideato da Confindustria Padova, Aifd (Associazione italiana food blogger) e Dieffe Accademia delle professioni.

Nella serata conclusiva, ieri nella città veneta, ha stregato la qualificata giuria durante una prova dal vivo con una ricetta improvvisata.

Laura Gioia, animatrice di *Essenzadivaniglia*, è arrivata alla finale, selezionata tra 30 partecipanti da tutta Italia, e ha avuto la meglio su **Annalisa Sandri** di *Mancaisale*, su **Silvia Ferrante** (*silviaferrante.com*) e sull'altra abruzzese **Martina Olivieri**, di Teramo, animatrice di *Ricettedilibellula*.

Dopo aver intercettato l'interesse di 30 food blogger di tutta Italia, cimentatisi nella creazione di 40 nuovi piatti della tradizione culinaria regionale, reinterpretati con gli ingredienti del paniere veneto, la giuria del talent ha selezionato gli autori delle migliori ricette, che si sono sfidati durante un cooking dal vivo.

Nella preparazione dei loro piatti hanno utilizzato le specialità di 14 aziende venete, dalle farine alla birra, all'olio dei Colli Euganei ai salumi.

“In 5 minuti abbiamo scelto i prodotti messi a disposizione dai produttori e dalle aziende che hanno aderito al progetto”, racconta la Gioia a *Virtù Quotidiane*. “In 45 minuti abbiamo ideato e realizzato un piatto inedito che è stato assaggiato e valutato da una giuria di eccellenza: **Anna Maria Pellegrino**, presidente Aifb, **Giovanni Taliana**, presidente Sezione Alimentari Confindustria di Padova, **Federico Pandin**, presidente Dieffe Academy, **Claudio Crivellaro**, presidente Unione Cuochi del Veneto”.

“Io ho realizzato una crema bicolore di zucca e fagioli cannellini e barbabietola con pallottine di formaggio fritte, Martina Olivieri delle pallotte cacio e ova con sughetto di peperoni grigliati e funghi di bosco e la Sandri un carnaroli ai funghi mantecato al mascarpone con croccante di ossocollo”.