

CAMPIONATO ITALIANO DELLA CUCINA PER CASALINGHE, VINCE LA LIGURIA

26 Ottobre 2022

di Marcella Pace



MONTESILVANO - È la cucina ligure ad accaparrarsi il titolo di campione nazionale della cucina per casalinghe. Nei giorni scorsi Montesilvano (Pescara) ha accolto la finale nazionale della manifestazione, nata nel 1998 per valorizzare i piatti tipici delle tradizioni culinarie italiane, dove si sono sfidati ai fornelli donne e uomini che non fanno dell'attività di

ristorazione la propria professione.

Il primo posto è andato a **Rosaria Barbetta** che con il suo “Coniglio alla ligure” ha conquistato la giuria tecnica, composta da **Pino Finamore, Leonardo Seghetti, Marino Giorgetti, Lorenzo Pace, Enio Barbarossa, Carlo Maggitti, Franca Minnucci, Barbara Di Marco** e le giornaliste televisive **Silvana Ferrante** e **Mila Cantagallo**. A premiarla il sindaco **Ottavio De Martinis**, il vice presidente dell’Accademia Italiana della Cucina **Mimmo D’Alessio** e la madrina dell’evento **Francesca Sicignano**, Miss Adriatico 2022.

Posti d’onore anche per **Daria Seri** per la Lombardia con “Risotto allo zafferano con midollo e polpa di ossobuco” e **Antonietta Ferrante** per la Sicilia con “Spezzatino di agnello con peperoni, melanzane, finocchietto selvatico e pistacchio”.

Il premio della giuria “Angelo Chiavaroli” è stato assegnato ad **Anna Di Biase** per la Calabria con “Maccheroni con la nduia” mentre il riconoscimento della critica intitolato alla memoria del giornalista Pasquale Pacilio è andato a **Monia Monti** per il Piemonte con “Agnolotti alla piemontese”.

In gara undici regioni con altrettanti concorrenti presentate. Oltre ai vincitori hanno gareggiato le Marche di **Giovanni Cirillo** con “I vincisgrassi”, la Puglia di **Ada Di Berardino** con “Zucca, patate e porro”, l’Umbria di **Pina Di Marzio** con “Le rose di ricotta”, il Veneto di **Maria Angelucci** con “Baccalà alla vicentina” e la Toscana di **Stefania Nebuloso** con “Cinghiale alla cacciatore”.

Poca fortuna ha avuto l’Abruzzo rappresentato per la prima volta da un uomo, **Fernando Di Iorio** con il piatto “Sagne pezzate al sugo di coniglio”.

Ai piatti sono stati abbinati dalla sommelier **Annamaria Acunzo** i vini Zaccagnini, Marramiero e Fattoria Teatina.

La manifestazione, patrocinata dal Comune, è stata supportata da Gegel, Quartiglia, Sapori Veri, Rustichella d’Abruzzo, oleificio De Massis, La Mugnaia e caffè Lavazza.

