

## CITRA: CONCETTA DI MARCO “MIGLIOR VIGNAIOLO PASTICCIERE DELL’ANNO 2018”

2 Agosto 2018



ORTONA – Si chiama **Concetta Di Marco**, ha quarantotto anni, ed è la vincitrice del concorso di cucina “Miglior Vignaiolo Pasticciere 2018”, la selezione enogastronomica promossa da Codice Citra in collaborazione con ReD Academy e rivolta ai soci delle nove cantine Citra.

La Di Marco della Cantina Eredi Legonziano si è aggiudicata la finalissima che si è svolta lunedì a San Vito Chietino presentando un dolce tipico della cucina abruzzese ma rivisitato in chiave moderna come il “Cavalluccio della nonna” abbinato per l’occasione al “Moscardello” Moscato Spumante Dolce di Codice Citra.

L’ultimo appuntamento della gara, durata per tutto il mese di luglio con 27 partecipanti in totale, ha messo a confronto nove finalisti che avevano vinto le tappe intermedie dedicate alle singole cantine socie di Codice Citra. I concorrenti hanno partecipato alla finale

preparando un dolce a tema libero, realizzato con ingredienti tipici abruzzesi.

La ricetta di Concetta Di Marco è stata scelta per il richiamo alla tradizione, la presentazione originale, l'equilibrio tra gli ingredienti e il gusto eccellente.

La giuria era composta da **Alberta Orlandi**, sommelier Ais e presidente di giuria, **Silvia Celi**, pasticciera professionista, **Nunzio Visconti**, resident chef di ReD, **Jenny Gomez**, presidente Donne del Vino Abruzzo e giornalista esperta in enogastronomia, **Paolo Castignani**, giornalista esperto in salute e **Giuliano Di Menna**, esperto di tradizioni culinarie abruzzesi.

Concetta Di Marco è socia di Eredi Legonziano da più di 25 anni, passione tramandata da suo padre, ha tre figli, ed è da sempre appassionata di cucina.

“Sono molto contenta di questo premio – ha dichiarato la vincitrice al momento della premiazione. Ho scelto questo dolce in onore di mia nonna: ero sempre affascinata dalla sua forma particolare dell'intaglio della pasta. Ho deciso di dare al dolce quel tocco di originalità e innovazione facendo l'impasto con il Montepulciano. Ci vuole molta pazienza nel far bollire il vino, però il risultato è che la pasta è più friabile e più appetibile al gusto”.

La signora Di Marco ha ricevuto in premio una Planetaria Classic.

“Anche quest'anno è stato un vero onore organizzare questo concorso che ci ha fatto riscoprire le varie tradizioni legate ai dolci abruzzesi. Ci complimentiamo con tutti i partecipanti per l'alto livello dei piatti preparati. Un augurio speciale alla signora Di Marco che porta avanti le tradizioni familiari accompagnandole all'innovazione e alla creatività. – ha dichiarato il presidente di Citra **Valentino Di Campi** – Per Natale pubblicheremo un ricettario composto da tutti i piatti proposti in questa edizione”.

“Il concorso Miglior Vignaiolo- Pasticciere dell'Anno organizzato con Codice Citra è stata per noi, ancora una volta, un bellissimo percorso per rivivere e riscoprire i dolci abruzzesi e le loro peculiarità legate ai vari territori di origine. È immensa la ricchezza delle nostre tradizioni e l'unicità legata ai diversi paesi e alle tradizioni familiari, ricette secolari che appartengono alla nostra cultura da generazioni”, ha dichiarato **Gianfranco Nocilla**, direttore della Scuola di Cucina ReD.

## FINALISTI E DOLCI PRESENTATI

- Felicia Cionci – Cantina San Nicola (Pollutri) – “Rotolo di pan di Spagna con ripieno di marmellata d'uva”

- Silvana Virtù – Cantina Paglieta (Paglieta) – “Bocconotti all’amarena su riduzione di vino dolce” • Concetta Di Marco – Cantina Eredi Legonziano (Lanciano)- “Cavalluccio della nonna”
- Maria Fabiano – Cantina Progresso Agricolo (Crecchio) – “Frolla mandorlata al moscato” • Liberata Marcucci – Cantina San Zefferino (Caldari) – “Dolci colline teatine”
- Antonio Carbonetta – Cantina Rinascita Lancianese (Lanciano) – “Crispelle lancianesi”
- Daniela Candeloro – Cantina Sincarpa (Torrevecchia) – “Sbriciolata di ricotta, pere e zafferano con granita di Montepulciano”
- Nicoletta Marrocco – Cantina Coltivatori Diretti Tollo (Tollo) – “Torta rustica di pane al Montepulciano”
- Mara Berghella – Cantina San Giacomo (Rocca San Giovanni) – “Torta morbida al Montepulciano”