

CUOCHI D'ITALIA, LA CORATELLA AQUILANA DI LETIZIA CUCCHIELLA STREGA I GIUDICI E "ANNIENTA" IL PIEMONTE

22 Marzo 2018



L'AQUILA – “Abbiamo partecipato al casting con altre amiche per conoscere te!”. Esordisce così, visibilmente emozionata, **Letizia Cucchiella** a *Cuochi d'Italia*. La lady chef aquilana ha rappresentato l'Abruzzo al talent condotto da **Alessandro Borghese** su TV8, sbaragliando il contendente piemontese con una coratella d'agnello in agrodolce, ravioli dolci e baccalà con cipolla e patate.

Produttrice di zafferano a San Pio delle Camere e titolare del locale Rosticciami, all'interno della galleria del Carrefour di via Panella, nel mese di febbraio Letizia ha superato tutte le selezioni regionali ed è arrivata alla sfida con altri 20 cuochi italiani.

Borghese, pronto a seguire gli sfidanti passo dopo passo durante tutte le prove, è stato come sempre affiancato dagli chef **Gennaro Esposito** e **Cristiano Tomei** che con attenzione e occhio esperto hanno valutato i piatti preparati dai concorrenti.

“Cucino sin da piccola, visto che mia madre aveva un ristorante a Santo Stefano di Sessanio – ha raccontato Letizia – Ora con mio marito abbiamo un'azienda che quest'anno ha prodotto

quasi 800 grammi di zafferano”.

E al primo piatto, la coratella aquilana, riceve le lusinghe dei giudici. Prima Esposito, e poi Tomei tessono infatti le lodi della pietanza e assegnano, rispettivamente, 9 e 10 punti.