

CUOCHI D'ITALIA, LUCIANO PASSERI PORTA L'ABRUZZO IN SEMIFINALE CON LA PECORA

7 Febbraio 2018



SAN GIOVANNI TEATINO – **Luciano Passeri** del ristorante Foconè di Sambuceto di San Giovanni Teatino (Chieti) ha superato l'ultima prova di *Cuochi d'Italia* accedendo alla semifinale del talent presentato da **Alessandro Borghese** su tv8.

Insieme ai rappresentanti di Umbria, Lazio e Campania si contenderà ora l'accesso alla finale.

Si tratta del secondo abruzzese che partecipa alla trasmissione, a novembre infatti era stata la volta di **Antonio Di Giovacchino** di Font'Artana di Picciano (Pescara).

Passeri, che oltre a Foconè gestisce la pizzeria Milù a San Giovanni, ha conquistato i giudici **Cristiano Tomei** e **Gennaro Esposito** con un piatto della tradizione abruzzese: la pecora.

Una performance culinaria con cui è riuscito ad avere la meglio sul rappresentante della Sicilia.

I giudici hanno chiesto di cucinare il gambero rosso di Mazara del Vallo e la pecora, grande protagonista della cucina abruzzese che Passeri ha preparato con farro condito con lo zafferano, uva e una lamella di castagna.

Campione del mondo della pizza nel 2004, nel 2007 medaglia d'argento per la pizza in teglia, Luciano Passeri a gennaio aveva vinto **la sfida con il rappresentante dell'Emilia Romagna** preparando una chitarrina con le pallottine