

6 Febbraio 2023

TOCCO DA CASAURIA - Capitanato dalla responsabile nazionale **Alessandra Baruzzi**, il compartimento femminile della Federazione Italiana Cuochi torna nelle cucine di Casa Sanremo per il 73esimo Festival della canzone italiana, in programma nella città dei fiori dal 7 all'11 febbraio prossimi.

In squadra, dopo l'ottimo esito dello scorso anno, la lady chef **Giovanna De Vincentis**, di Tocco da Casauria (Pescara), che sarà presente nuovamente a Casa Sanremo, dove, insieme ad altri cuochi provenienti da tutta Italia, allietterà, con i suoi deliziosi piatti e le specialità abruzzesi, i cantanti e gli ospiti del Festival.

Dal 7 al 12 febbraio Giovanna sarà al Palafiori dedicandosi alla preparazione di circa 250 pasti a pranzo e cena, per tutti coloro che fanno parte dell'organizzazione e che partecipano alla kermesse canora più importante dell'anno.

“Il grande lavoro, svolto con professionalità, nella precedente edizione - afferma la chef - ci ha permesso di avere nuovamente la possibilità di tornare in una vetrina così ambita come quella del Festival di Sanremo: per me è una grande conferma professionale che mi rende estremamente orgogliosa e felice”.

Il successo della chef toccolana, è la somma di un lungo percorso fatto di studio, formazione, sacrifici e dedizione all'Associazione. Nasce architetto, e la sua grande passione la conduce a sperimentare nuove strade, lavorando per diversi anni nelle cucine di un noto ristorante abruzzese, con Stella Michelin. Il suo approccio progettuale e creativo alla cucina è un elemento distintivo, sia nei suoi piatti, “tradizionalmente innovativi”, come lei è solita definirli, che nell'organizzazione del lavoro che svolge.

Meticolosa, forte e gentile come la terra a cui appartiene, non si esime dal mettersi continuamente alla prova, partecipando a Competizioni Nazionali ed eventi Internazionali; di recente ha portato L'Abruzzo, con la sua versione della Pizza Doce denominata “Giovanna Doce” al Salone Internazionale della Pasticceria (Sigep 2023); è stata da poco riconfermata al timone del Sodalizio Lady chef Pescara per il prossimo quadriennio; nominata Componente effettiva nella Squadra delle Competizioni nazionali delle Lady Chef Italia, ed è stata di recente inserita nell'Albo dei Giudici delle competizioni FIC con certificazione internazionale World Chefs.

“I riconoscimenti alla mia carriera , anche se relativamente breve - afferma la De Vincentis - mi spingono a fare sempre meglio e mi spronano ad andare avanti, a continuare con la

sperimentazione e a creare non solo piatti ma anche percorsi di valorizzazione della mia terra e dei prodotti che mi circondano”.

Anche per questo il territorio di cui lei ormai è Ambasciatrice le riserva i giusti tributi: è stata ricevuta dal presidente della Provincia di Pescara, **Ottavio De Martinis**, nel Palazzo di provincia, nella prestigiosa sala della Figlia Di Iorio, dove ha presentato la squadra provinciale che la affiancherà a Sanremo. Infatti quest’anno, come coordinatrice del Compartimento lady Chef della provincia di Pescara avrà al suo fianco altre tre chef della sua associazione: **Enza Liberati, Antonina Di Giacomo e Antonella D’Orazio**.

“Sono fiera di aver potuto offrire la mia esperienza ad altre associate, insieme abbiamo la possibilità di fare questa importante avventura, che ci vedrà fare un gran lavoro di squadra e ci permetterà di avere un continuo scambio culturale di storia, prodotti, cibo e professionalità”.

Nel suo paese, Tocco da Casauria, il sindaco, **Riziero Zaccagnini**, il consigliere **Andrea Bruno** e una delegazione di produttori locali, si sono riuniti con la lady chef per un brindisi ben augurale in vista della sua partenza per uno degli eventi più importanti della scena Italiana.

“Il percorso di Giovanna è già una storia da raccontare a tutti coloro che hanno un sogno del cassetto - commentano i due amministratori - un esempio di dedizione e passione per una professione desiderata e coltivata. Ci ha fatto piacere salutare la sua partenza per Sanremo assieme ai produttori locali, che tante volte hanno potuto gustare i loro prodotti esaltati nelle architetture culinarie della nostra chef”.