

GIULIANOVA, A SCUOLA DI PASTA FRESCA CON LO CHEF ANGELO MONTICELLI



GIULIANOVA - Corso di tecniche e tipologie di pasta fresca organizzato dall'Associazione cuochi e da Lady Chef della provincia di Teramo ieri pomeriggio a Giulianova (Teramo) nella sede di Quartiglia, azienda leader del settore alimentare.

Decine di cuochi da tutto l'Abruzzo hanno appreso dallo chef **Angelo Monticelli** tutti i

segreti per un impasto perfetto.

E anche il coffee break è stato all'insegna del territorio, coi dolci tipici teramani preparati da **Marta Di Marcoberardino**, coordinatrice delle Lady Chef che ha voluto la giornata formativa insieme all'Associazione provinciale cuochi guidata da **Domenico Iobbi** e **Sonia Ferretti**.