

La Chitarra d'Oro allo chef Angelo Rosso. Sul podio anche Talucci e Salzetta

4 Marzo 2026

di Redazione



PESCARA – Si è conclusa con un successo straordinario la 34esima edizione de “La Chitarra d’Oro”, lo storico concorso gastronomico regionale dedicato ai cuochi professionisti abruzzesi, organizzato dall’Associazione provinciale Cuochi Pescara.

La competizione ha confermato il suo ruolo centrale nella valorizzazione della cucina territoriale e nel sostegno ai giovani talenti.

L’evento si è svolto nell’accogliente cornice dell’Officina del Gusto dell’Istituto professionale

di Stato “Filippo De Cecco” di Pescara che, come da tradizione, ha ospitato le sfide culinarie dei 12 cuochi in gara, provenienti dalle quattro province abruzzesi.

A conquistare la giuria tecnica e aggiudicarsi la “Chitarra d’Oro 2026” è stato lo chef **Angelo Rosso**, che ha deliziato la platea con la sua Mousse di ricotta, pralinato di mandorle e gelato di fiori, un piatto che fonde tradizione e innovazione tecnica, confermandosi degno ambasciatore della tradizione culinaria della terra d’Abruzzo.

“Vedere tanti giovani, cuochi e cuoche promettenti, mettersi in gioco con passione e competenza, rafforza la certezza sulla qualità del nostro vivaio di giovani chef, che non mancherà di mettersi alla prova e di imporsi nei grandi concorsi gastronomici internazionali. Questa competizione si è svolta in un momento di grandi tensioni mondiali, e la giornata di oggi rappresenta invece una luce di speranza, perché Cibo significa pace, gioia, vita” ha detto **Lorenzo Pace**, presidente dell’Unione regionale Cuochi Abruzzesi, al termine della premiazione.

La Chitarra d’Argento al secondo classificato, lo chef **Antonio Talucci**, mentre quella di Bronzo è andata allo chef **Simone Salzetta**, classificatosi in terza posizione.

La giuria ha assegnato anche i seguenti premi: Trofeo “Angelo De Victoriis-Medori” a **Francesco Santullo** per la migliore interpretazione del piatto tradizionale abruzzese.

Trofeo “Leo Giacomucci” a **Gianmarco Paolucci**, per la migliore valorizzazione dei prodotti tipici abruzzesi.

Trofeo Cantina a **Lorenzo Leva**, premio per il miglior abbinamento Cibo-Vino.

Il Trofeo Ge.Gel è andato a **Massimina Bucciarelli**, per la migliore etica professionale.

Quest’anno la competizione ha visto la partecipazione di stimati professionisti. Sotto l’attenta regia del presidente provinciale **Carlo Auriti** e animata dalla conduzione di **Narciso Cicchitti**, docente e consigliere nazionale di Federcuochi, La Chitarra d’Oro si è confermata la sfida tra chef più antica e sentita d’Abruzzo.