

LA PORCHETTA DI GENOBILE DI SILVANO PINTI VINCE IL PORCHETTA DAY

14 Marzo 2022



SAN GIOVANNI TEATINO – Una sfida tra sette piatti diversi per stile e materie prime utilizzate, ma con un'unica grande protagonista, la porchetta per decretare la migliore interpretazione. Ad aggiudicarsi il premio della prima gara di cucina riservata ai maestri della porchetta abruzzese è stato lo chef **Silvano Pinti** con la pluridecorata porchetta di **Nicola Genobile** di Torrevecchia Teatina (Chieti), accompagnata nel piatto da “randigne”, le verdure di campagna e pizza shiva (una focaccia).

Ieri sera nel ristorante Schiavone &Co a San Giovanni Teatino (Chieti) si è svolta una speciale competizione. La gara, slittata due settimane fa per il maltempo, ha visto sfidarsi sette porchette diverse utilizzate come ingrediente principale di altrettante ricette.

In gara hanno partecipato la porchetta di Genobile di Torrevecchia Teatina (Chieti), di Da

Santino di Lettomanoppello /Pescara), La Preferita di **Luciano Bosica** di Castellalto (Teramo); di **Massimo Fagioli** della macelleria di Campli (Teramo), **Giampaolo Mercuri** dell'Associazione di Colledara; e di **Fernando Di Iorio** di Chieti. "È andato tutto molto bene – hanno commentato i promotori dell'evento, i fratelli **Mirco** e **Andrea Schiavone** – abbiamo lanciato un messaggio ben preciso a favore della porchetta e come ristorante ci candidiamo per ospitare anche la finale nazionale del concorso prevista prima dell'inizio della prossima estate".

A premiare il vincitore il delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Pescara Aternum **Giuseppe Di Giovacchino** e la campionessa italiana della cucina per casalinghe **Maria Angelucci**. La giuria, composta dal presidente della Federcuochi di Pescara **Narciso Cicchitti**, i maestri di cucina **Nuccio Campli**, **Santino Strizzi** e **Anna Di Paolantonio**, ha assegnato altri riconoscimenti a **Vincenzo Di Donato** per la porchetta "Più Buona" Da Santino di Lettomanoppello, impreziosita con pane bruschettato, cime di rape e uovo fritto; a **Carmela Ognissanti** con la porchetta Tatasciore di Ortona per il "Miglior equilibrio dei Sapori", con focaccia a peperone arrosto; a **Massimo Fagioli** con la porchetta della macelleria di Campli "Per il rispetto delle tradizioni" servita con una focaccia; a **Fernando Di Iorio** di Chieti per la "Migliore presentazione" con patate al coppo e bietola; a Giampaolo Mercuri dell'Associazione di Colledara "Premio del Gusto" per la porchetta con peperoni e melanzane; e a **Luciano Bosica** di Castellalto con la porchetta "La preferita" servita con peperoni fritti. Gli elaborati sono stati conditi con l'olio "De Massis" di Elice (Pescara) e "Draghetto italiano" di San Giovanni Teatino.

A metà gara è stato servito il brodo dell'artista dei fornelli Maria Angelucci ed al termine la zeppola di San Giuseppe di Anna Di Paolantonio per festeggiare tutti i papà presenti all'iniziativa. La manifestazione è stata arricchita dal vincitore del Festival dell'Umorismo, il cabarettista **Valerio Basilavecchia**, e dal musicista di dubbotte **Antonio Cilli**. L'evento è stato supportato dalla Egizi pitture di Sambuceto.

LE FOTO



