

LA RICETTA DEL CAMPIONE: A SAN SALVO CAMPIONESSA PARALIMPICA AI FORNELLI

30 Luglio 2017

di Redazione



SAN SALVO – Dopo Viareggio, **Imma Cerasuolo**, pluridecorata campionessa napoletana di nuoto paralimpico ed esponente dell'associazione Milleculture, è tornata ai fornelli per la penultima serata de "La ricetta del campione", attrazione extracalcistica della 14esima edizione del campionato Lnd di serie Aon di Beach Soccer, che questo fine settimana ha fatto tappa allo stabilimento balneare "Controvento" di San Salvo Marina (Chieti).

Guidata da **Alessandro Bargelletti**, primo chef dello Sheraton Parco de' Medici Rome Hotel, anch'egli pluridecorato nel suo settore, Imma Cerasuolo ha preparato un'insalata di orzo con gamberetti, centrifuga di cetriolo con olio al pompelmo rosa e mandorle lamellate.

Un piatto veloce e pratico ma nutriente e saporito. L'obiettivo del format è far comprendere che si può mangiar sano senza rinunciare al gusto, nel segno dei sapori tipici, la cultura e la solidarietà. A chiudere la serata, la 'ricetta Farabella', azienda abruzzese specializzata nella produzione di alimenti senza glutine.

Lo chef **Alessia Gasparoni** ha preparato orecchiette alla puttanesca cruda e stracciata di bufala con pasta senza glutine, olive nere denocciolate, alici sott'olio, pomodori torpedino, capperi piccoli sottoaceto, stracciata di bufala, olio evo, prezzemolo, aglio e sale.

Insieme a Bargelletti, Gasparoni è punto di forza dello Sheraton Parco de' Medici Rome Hotel, partner e docente della scuola di cucina Gas - Gastronomy Arts School e fondatrice di Esplora Food Style idea, realtà che opera nel settore gastronomico in modo polivalente.

Ultima tappa del beach soccer e "La ricetta del campione" il prossimo fine settimana a San Benedetto del Tronto dove il 4 agosto si terrà una serata di gala alla presenza, tra gli altri, di **Patrizio Oliva** e altri campioni dello sport.

I proventi della manifestazione saranno devoluti in favore delle attività di Milleculture, presieduta dall'olimpionico **Diego Occhiuzzi**.