

“LU CARRATURE D’ORE”, A PESCARA TORNA IL CONCORSO GASTRONOMICO PIÙ ANTICO D’ABRUZZO

8 Marzo 2019



PESCARA – Tutto pronto per la ventinovesima edizione di “Lu Carrature d’Ore”, il più antico concorso gastronomico dell’Abruzzo e uno dei più antichi d’Italia, organizzato dall’Associazione provinciale Cuochi di Pescara, patrocinato dal Consiglio regionale d’Abruzzo, dalla Provincia di Pescara, dalla Camera di Commercio di Pescara, dalla Fondazione PescarAbruzzo, dall’Istituto Alberghiero “Filippo De Cecco” di Pescara, dalla Fondazione De Victoriis Medori De Leone, da Slow Food Abruzzo, dalla Confederazione italiana agricoltori e in collaborazione con l’agenzia Fiere Service, i top partner Casal Thaulero, Gegel, Agapé, Centerba Toro e numerose aziende sponsor del territorio.

Divise in tre giorni, le attività si svolgono all'interno del salone dedicato al compartimento ristorativo del Saral Food 2019: domenica 10 marzo sarà dedicata alle degustazioni e ai cooking show, lunedì 11 si svolgerà il concorso vero e proprio e infine, martedì 12 marzo, sarà una giornata dedicata al tesseramento all'Associazione.

Gli eventi inizieranno domenica, giornata dedicata maggiormente ai visitatori e alle famiglie, con alle 11 la conferenza stampa di presentazione seguita subito dopo da una dimostrazione di intaglio di frutti live degli chef campioni a livello nazionale e internazionale **Mirko Vinciguerra, Luca Fattori e Alessio Antico**, alle 14 ci sarà la degustazione di prodotti "D'Alessandro confetture" a cura delle Lady Chef **Antonella De Titta e Ida Di Biaggio** e infine alle 15,30 si svolgerà il cooking show con degustazione della Lady Chef pasticciera **Giorgia Di Egidio**, "Miss cake Giorgia" (la cui pasticceria di Atri è stata inserita dal Gambero Rosso nella guida *Pasticceri e Pasticcerie d'Italia* e il cui Panliquizaf è stato Ambasciatore d'Abruzzo alla Fiera di Rimini al recente Sigep) con i suoi particolari dolci rivisitati anche con ingredienti facenti parte dei prodotti tipici del nostro territorio, tra i quali soprattutto liquirizia e zafferano.

Lunedì sarà dedicato alla competizione vera e propria, che comincerà alle 9,30 con la preparazione dei vari piatti che andrà avanti per tutta la giornata mentre la cerimonia di premiazione si terrà dalle 17. La giuria stellata, presieduta dal giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio**, è composta da diversi cuochi professionisti della Federazione Italiana Cuochi: il lampedusano **Vincenzo Di Palma** vincitore dei recenti Campionati italiani della cucina, il pugliese trapiantato in Abruzzo **Vito Pastore**, e gli abruzzesi **Cinzia Mancini e Angelo Monticelli**.

Gli 8 premi saranno Lu Carrature d'ore, d'argento e di bronzo, Lu Buccunotte d'Ore per i dolci, il Trofeo Unione Cuochi Abruzzesi per l'alta professionalità, il Trofeo Angelo De Victoriis Medori per il piatto tradizionale della cucina abruzzese, il Trofeo Centerba Toro per la preparazione gastronomica che meglio valorizzerà la stessa, il Trofeo Casal Thaulero al miglior piatto con abbinamento cibo/vino e il Trofeo "Estetica del piatto" e, a contenderseli, saranno 13 cuochi abruzzesi che hanno superato una preselezione di 22 richieste provenienti dalle quattro province ma anche da cuochi che operano in altre regioni e all'estero.

"Siamo molto soddisfatti perché siamo giunti alla ventinovesima edizione e, come ogni anno, riusciamo a ingrandire e migliorare sempre più la manifestazione – afferma in una nota il presidente dell'Associazione cuochi Pescara **Narciso Cicchitti** – anche quest'anno i partecipanti presenteranno tante ricette interessanti, che come sempre punteranno a valorizzare i prodotti del nostro territorio".

“Questa edizione – aggiunge – sarà dedicata allo zafferano, naturalmente rappresentato anche sul nostro consueto piatto celebrativo della manifestazione. Oltre ai tanti ottimi partecipanti abbiamo messo insieme una giornata in cui tanti chef del territorio metteranno in atto interessanti show coking accompagnati da degustazioni gratuite, il tutto per venire sempre più incontro agli interessi delle famiglie e del grande pubblico, che ci auguriamo apprezzerà questa ventinovesima edizione in attesa di quella del prossimo anno, che sarà la trentesima e per la quale ci stiamo organizzando per fare le cose ancora più in grande per celebrare l’importante anniversario”.