

PREMIO MISS CHEF NEW YORK 2018 A MAURA ARDU

23 Ottobre 2018

di Redazione



NEW YORK - **Maura Ardu**, chef-manager di origine calabro-piemontese-sarda, trapiantata da oltre dieci anni nella Grande Mela, è la vincitrice della quinta edizione Usa di Miss Chef New York, la kermesse internazionale che si è svolta il 5 ottobre nel rinomato ristorante di Manhattan, Norma.

Miss Chef è la prima competizione tra alcune delle migliori chef donna italiane ed estere con la proposizione, tutta in rosa, dei più rinomati menù della tradizione culinaria italiana e non, tra ieri ed oggi, valorizzando le eccellenze eno-gastronomiche di nicchia.

Il Premio è stato ideato da **Mariangela Petruzzelli**, giornalista e autrice tv anche per la Rai, direttrice artistica e producer del format. La prima e la seconda edizione del Premio si sono svolte ad Ischia nel 2012 e nel 2013. Nel 2014 Miss Chef è diventato itinerante toccando varie regioni italiane per giungere fino a New York nel periodo del Columbus Day, realizzando la sua prima tappa internazionale. Dal 4 all'11 ottobre scorsi Miss Chef è tornato in Usa per realizzare con successo la quinta edizione di Miss Chef New York.

Maura Ardu ha vinto realizzando un rinomato secondo piatto a base di pesce spada su letto di caponatina, mettendo d'accordo, a pieni voti, le due giurie del premio. Protagoniste della gara, sia in Italia che all'estero, sono chef donna professioniste, selezionate per curriculum professionale e meriti. Le miss chef in competizione, per ogni tappa territoriale, sono 4 e devono cimentarsi nella realizzazione di un piatto seguendo il regolamento del Premio.

La gara consiste in uno show-cooking seguito dalla degustazione dei piatti, presentati al cospetto di due giurie: una giuria tecnica e una istituzionale. La somma dei voti delle due giurie elegge la Miss Chef. La Miss Chef New York Maura Ardu, piemontese, di madre sarda, nella vita fa la manager a New York per una società italiana di gioielli ma, allo stesso tempo, ama cucinare per gli amici nel suo appartamento di Wall Street che lei ha ribattezzato Casa Italia.

“Sono molto contenta ed onorata di aver vinto questo titolo, contenta soprattutto perché sono riuscita ad elaborare un piatto semplice ma ricco di sapori e ricordi del nostro Sud Italia. Sono anche riuscita a comunicare con un bite tutta la mia passione per la cucina, che è conoscenza culturale territoriale e ricercatezza delle eccellenze gastronomiche. Ho origini sardo-calabro-piemontesi ed aver gareggiato con un piatto siciliano e' stata una sfida ben accetta e superata con orgoglio!”, ha detto Maura.

Le altre chef in gara, tutte brave, sono stat: **Stefania Calabrese**, **Sena Yaras** ed **Elda Buonanno Foley**, selezionate sulla base delle loro esperienze; come Maura hanno, anche loro, preparato un piatto tipico siciliano che ciascuna ha interpretato in maniera originale. Stefania Calabrese ha concorso con un primo piatto: linguine con mollica di pane e alici. Sena Yaras ha realizzato un arancino alle sarde e Elda Buonanno Foley ha preparato un dolce tiramisù agli agrumi.