

CUOCHI D'ITALIA, ANTONIO DI GIOVACCHINO DIFENDE LA BANDIERA D'ABRUZZO AL TALENT DI BORGHESE

21 Novembre 2017



PICCIANO - **Antonio Di Giovacchino**, chef e patron del ristorante Font'Artana di Picciano (Pescara), ha rappresentato l'Abruzzo a *Cuochi d'Italia*, il talent presentato da **Alessandro Borghese** su tv8.

Un programma in cui la cucina regionale è protagonista, che fa sfidare i concorrenti coi piatti tipici e i sapori genuini per vincere il titolo di Miglior Cuoco Regionale d'Italia.

Durante ogni episodio, Borghese segue gli sfidanti passo a passo durante tutte le prove e, con l'aiuto degli chef **Gennaro Esposito** e **Cristiano Tomei**, valuta, su una scala da 1 a 10, i piatti preparati dagli sfidanti.

Di Giovacchino ha sfidato lo chef **Battista Guastamacchia**, in rappresentanza della Basilicata.

Fracchiata abruzzese nel girone di andata e cialleda materana in quello di ritorno, sono stati i due piatti sui quali si sono confrontati: la prima è la tipica polenta povera del Gran Sasso, la

seconda è a base di pane raffermo e rappresenta la “colazione del mietitore”.

Alla fine, per un solo punto di vantaggio (26 a 25), la Basilicata ha prevalso e ha passato il turno.