

FESTIVAL GASTRONOMIA INCORONA TERIGI, ABRUZZESE D'ALESSANDRO TRA FINALISTI

12 Ottobre 2017



ROMA – Al Festival della Gastronomia, kermesse ideata dal cacciatore di talenti in cucina **Luigi Cremona** in collaborazione con Witaly, **Stefano Terigi** del ristorante Il Giglio (Lucca), con la ricetta “Kombu, yogurt caramellato e meringa”, ha vinto il premio “Miglior Chef Emergente”, gara ai fornelli tra giovani chef under 30.

Molti gli chef, i giornalisti enogastronomici e gli esperti del settore che hanno valutato le prove dei giovani in gara tra quali gli chef **Igles Corelli, Luca Marchini, Domenico Stile, Cristoforo Trapani, Enrico Pierri, Arcangelo Dandini, Alba Estevez Ruiz, Giulio Terrinoni, Francesco Aprea, Massimo Riccioli.**

I finalisti – **Stefano Terigi** del ristorante Il Giglio di Lucca, **Andrea Giuseppucci** della Gattabuia di Tolentino (Macerata), **Ivana Daleo** del Votavota di Marina di Ragusa e **Francesco d'Alessandro** del ristorante Mammaròssa ad Avezzano (L'Aquila) – a detta dei giurati, hanno presentato ricette molto originali e coraggiose, pur facendo attenzione al dettaglio e alla semplicità.

Grande successo di pubblico, attratto dalle esibizioni dei pizzaioli, anche per la gara Miglior

Pizza Chef Emergente. La palma di vincitore assoluto per il 2017 è stata consegnata a **Federico Zolofra** della pizzeria Al Mercato di Roma.

Presenti in giuria grandi nomi della pizza tra i quali, **Ciro Salvo, Enzo Coccia, Guglielmo Vuolo, Vito De Vita, Giancarlo Casa.**

Mentre il premio Emergente Sala ha visto primeggiare come “miglior giovane professionista di sala in Italia” **Luis Diaz** del ristorante Seta, due stelle Michelin, dell’Hotel Mandarin Oriental di Milano.