

L'AQUILA: CARTIERA DEL VETOJO PREMIATO A LU CARRATURE D'ORE

29 Marzo 2017

di Redazione



L'AQUILA – La Cartiera del Vetojo dell'Aquila ancora in grande evidenza, grazie all' opera dello chef **Angelo Ranallo** Monticelli, secondo chef del noto ristorante aquilano, che ha riportato una doppia prestigiosa affermazione durante la 27° edizione de Lu Carrature d'ore.

Sua la medaglia d'argento con il un secondo piatto, il petto di pollastra, con salsa aromatica e ortaggi e suo anche il primo posto nel trofeo alta professionalità.

Ancora una nuova, grande prova del talentuoso chef di casa nostra, dopo la doppia vittoria nel 2016 nella manifestazione Lu Carrature d'ore e il secondo posto al terzo International Championship Finger Food Chef In punta di dita, svoltosi a Padova nel 2016.