



“LU CARRATURE D’ORO”, EDIZIONE 2019 A VALERIO FIORI CON “LA TRIPPA CI CASCA A FAGIUOLO”

17 Marzo 2019 

PESCARA – La dimostrazione di intaglio thailandese degli specialisti **Luca Fattori, Mirko Vinciguerra e Alessio Antico**, e i cooking show e le degustazioni offerte dalle Lady Chef **Enza Liberati, Caterina Maraglino, Antonella De Titta, Ida Di Biaggio e Giorgia Di Egidio** che hanno mostrato alcune delle loro specialità, hanno animato lo scorso fine settimana la tre giorni organizzata dall’Associazione provinciale Cuochi Pescara nell’ambito del Saral Food 2019.

Il clou è stata la ventinovesima edizione del Carrature d’Ore, il concorso gastronomico regionale più longevo d’Abruzzo, che ha visto una grande partecipazione di pubblico e un ottimo parterre di partecipanti e di piatti in gara.

Col patrocinio del Consiglio regionale d’Abruzzo, della Provincia di Pescara, della Camera di Commercio di Pescara, della Fondazione PescarAbruzzo, dell’Alberghiero “Filippo De Cecco”, della Fondazione De Victoriis Medori De Leone, dello Slow Food Abruzzo, della 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, il concorso ha incoronato lo chef **Valerio Fiori**.

La giuria, presieduta dal giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio** e composta da diversi cuochi professionisti della Federazione Italiana Cuochi quali 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**, ha valutato le preparazioni gastronomiche elaborate da 13 chef provenienti da tutta la regione e selezionati da una rosa di 22 richieste di partecipazione pervenute.

Il premio più ambito, il Carrature d’Ore, è andato a Valerio Fiori coadiuvato da **Michele Liguori** col piatto “La trippa ci casca a fagiuolo” con la seguente motivazione :
“Interpretazione contemporanea di un piatto classico, contadino, con cotture diverse ed armoniche che regalano un gusto autentico ed elegante”.

Il secondo posto, e quindi il Carrature d’Argento se l’è aggiudicato **Samuele Longoverde** col piatto “La faraona va al mare” con questa motivazione: “Interessante connubio terra-mare, realizzato con tecniche che hanno esaltato le materie prime in un sicuro equilibrio di sapori”.



Il terzo posto, il Carrature di Bronzo, è stato appannaggio di **Tiziano Paolini** col piatto “Una prospettiva di pizz e foje” con la motivazione: “Nuova prospettiva di una ricetta tradizionale, preparata con professionalità e tecnica all’avanguardia al servizio della creatività”.

Il Trofeo Angelo De Victoriis Medori per il piatto tradizionale della cucina abruzzese è stato vinto da **Davide De Francesco** col piatto “Cubo di maialino nero”.

Il Trofeo Centerba Toro per la preparazione gastronomica che meglio ha valorizzato la stessa è andato a **Alberto Di Placido** col piatto “Pecora e centerba”.

Il Trofeo Casal Thaulero per il miglior piatto con abbinamento cibo/vino se l’è aggiudicato **Riccardo Cafarelli** col piatto “Il Dannunziano” abbinato al Cerasuolo d’Abruzzo della linea Orsetto Oro.

Il Trofeo Unione Cuochi Abruzzesi per l’alta professionalità è stato vinto da **Samuele Longoverde** col piatto “La faraona va al mare”.

Il Trofeo “Estetica del piatto” è stato appannaggio di **Giuseppe Scarlato** col piatto “La transumangia”.

Infine la giuria ha ritenuto non assegnare Lu Buccunotte d’Ore per il miglior dolce in quanto non ha ritenuto le ricette pervenute all’altezza di una competizione di questo livello professionale.

Il piatto in ceramica celebrativo di quest’edizione, in tiratura limitata, è stato realizzato dall’artista **Duccio Gammelli** e dedicato allo zafferano Dop dell’Aquila, ed è già un pezzo da collezione unitamente al prezioso opuscolo contenente tutte le ricette vincenti dell’anno scorso la cui copertina è stata firmata dallo chef tristellato **Mauro Uliassi**.

L’appuntamento ora è per la trentesima edizione che si terrà l’anno prossimo e che, rappresentando un importante anniversario, promette di crescere ancora e di poter essere organizzata ancor più in gran stile.

Molto soddisfatto della riuscita dell’evento il presidente dell’Associazione provinciale Cuochi Pescara **Narciso Cicchitti**: “Ringrazio tutto il neo eletto Consiglio direttivo dell’Associazione e tutti quelli che hanno contribuito alla riuscita dell’evento per aver messo in atto una macchina organizzativa complessa ma dai risultati sorprendentemente positivi. Il miglior risultato si ottiene quando ogni componente del gruppo fa ciò che è meglio per sé e per il gruppo, e tutti sono stati eccezionali nel far sì che questa tre giorni ha avuto successo”.