

SOFFICINO D'AGNELLO E JURASSIK PORK CONQUISTANO LU CARRATURE D'ORE 2018

16 Marzo 2018



PESCARA – Il pescarese **Piero Delli Rocili** con il piatto “Sofficino d’agnello cacio e uova” si è aggiudicato la 28esima edizione del concorso gastronomico abruzzese “Lu Carrature d’Ore”. Alla competizione, organizzata dall’Associazione provinciale cuochi Pescara all’interno del Saral Food 2018, hanno partecipato 12 cuochi abruzzesi.

La giuria, composta da chef di indiscussa valenza professionale con riconoscimenti dalle maggiori guide gastronomiche era composta da **William Zonfa, Davide Pezzuto, Michele Ottalevi, Errico Recaniti** appositamente arrivato dalle Marche, e presieduta dal giornalista enogastronomico **Massimo Di Cintio**.

Al secondo posto si è classificato **Angelo Monticelli** di Basciano (Teramo) con il piatto “Jurassikpork” (Filetto di maiale bardato con pancetta affumicata, cremoso di patate e cime

di rapa), sul terzo podio è salito **Loris Molino** di Vasto (Chieti) che ha realizzato “Tortelli di pecora con gambero e lenticchie”. Lo stesso cuoco ha vinto anche il Trofeo “Tifotografo”, per la migliore presentazione cromatica ed estetica del piatto.

Il vincitore della sessione dolci è stato **Gianni Mammarella**, 38enne di Tollo (Chieti) che ha preparato una “Bavarese alla vaniglia, sbriciolata alle nocciole di Celano e meringa con polvere di more e mirtilli”.

Il “Trofeo Unione Cuochi Abruzzesi” per l’alta professionalità, è stato assegnato a **Nunzio Visconti** di San Demetrio Ne’ Vestini (L’Aquila) che ha preparato “Tartelletta moderna con chutney di arance e mousse di mandorle. Tortino caldo con cuore fondente di more. Geleè di lamponi, salsa di Montepulciano e spugna allo zafferano”.

Il Trofeo De Victoriis-Medori (per la migliore valorizzazione dei prodotti tipici abruzzesi) è andato a **Vincenzina Annetchini** di Borrello (Chieti) con il piatto “Polenta di 3 farine con patate, fagioli, peperoni secchi e guanciale”.

Il Trofeo “Cantina Casal Thaulero” (per il miglior abbinamento Cibo/Vino) è stato conquistato da **Mauro Del Pizzo** di Pescara con il piatto “Spaghetti risottati con paparazze, aglio di Sulmona e granella di pane” in abbinamento al vino “Duca Thaulero- Pecorino Superiore Abruzzo Dop”.

Il Trofeo “Centerba Toro” (per la migliore valorizzazione del tipico distillato abruzzese) è stato vinto da **Francesco Angelini** di Pianella (Pescara) con il piatto “Semifreddo alle mandorle salsa mou e Centerba frizzante”.