

VERTICALE DI PENNE CONQUISTA LA GARA DI CUCINA AMATORIALE A LES PAILLOTES

26 Agosto 2017

di Redazione



PESCARA – Grande successo di pubblico ed entusiasmo per la finale della gara di cucina che ha richiamato a Les Pailletes, durante tutta l'estate, aspiranti chef pronti a contendersi la vittoria. È la coppia di chef amatoriali formata da padre e figlio, **Vincenzo e Carlo Aquilano** (nella foto di Mara Di Sano, qui sotto) la più brava della riviera Adriatica.

✖ I vincitori hanno cucinato e proposto alla giuria, un primo piatto “Verticale di penne alle seppie con salse di patate, piselli e peperoni” (foto in fondo), composto da un tritico di penne, dalla piccola rigata al pennone grosso e infine il bombardone.

Grazie alle materie prime e a una bella dose di creatività e bravura, i primi classificati hanno raggiunto il successo, ma anche le altre coppie in gara hanno colpito i giudici.

Ecco i nomi dei vincitori: al primo posto, Vincenzo e Carlo Aquilano; al secondo, **Angelo De Simone** e **Stefano Grugnale** (foto di copertina); mentre si sono classificate terze a pari merito le coppie formate da **Sara Urru** e **Mattia Di Fabio**; **Fernando** e **Lorenza Ballone**.

Tutti hanno proposto, nelle loro creazioni, un formato di pasta De Cecco a scelta, che con una buona dose di fantasia, unita alle abilità culinarie ha dato vita a piatti unici e particolari.

Le coppie in gara hanno cucinato con allegria e grande professionalità, offrendo al pubblico un bellissimo spettacolo.



Alla fine, oltre agli onori della cucina, i classificati hanno vinto buoni spesa rispettivamente del valore di mille, cinquecento e trecento euro (divisi tra i pari merito).

L'appuntamento è alla prossima estate con un'altra avvincente gara di cucina per cuochi amatoriali.