“Lu Carrature d’Ore”, vince il cuoco Alessio Cecchini

Marzo 29, 2022



PESCARA – La giuria della 30esima edizione del Concorso gastronomico “Lu Carrature d’Ore”, organizzato dall’Associazione Provinciale Cuochi di Pescara, svoltosi oggi, ha espresso i suoi giudizi e premiato i migliori piatti degli 11 cuochi in gara.

1. Il primo posto si è classificato Alessio Cecchini, 26 anni di Chieti cuoco del Degusto Catering, con il piatto “*Crema di patata del Fucino e cipolla bianca di Fara Filiorum Petri, midollo alla brace e asparagi selvatici*”, che ha meritato anche il premio speciale “Alta Professionalità” assegnato dall’Unione Cuochi Abruzzesi per la capacità dimostrata durante la preparazione nella gestione della cucina.

1. Il secondo posto, “Lu Carrature d’Argento”, è andato a Stefano del Vescovo, 21 anni di Mosciano S. Angelo e sous chef del ristorante Borgo Fonte Scura di Silvi per il piatto “Tortello di ricotta e scampi con salsa al cappone”, un piatto innovativo che ha meritato anche il premio speciale “Gegel all’estetica del piatto”.

1. Terzo posto e “Lu Carrature di Bronzo” per Loris Molino di Vasto, 34 anni cuoco del ristorante Dalla padella alla brace di Monteodorisio, con il piatto “*Pancia di maiale nero d’Abruzzo con laccature di mele e cipolle, pack-choi e senape selvatica*”.

La Giuria, presieduta dal giornalista enogastronomo Massimo Di Cintio e quest’anno composta dagli chef professionisti Danilo Cortellini, Michele Ottalevi e Dalila Capretta ha poi assegnato poi gli altri premi:

Aggiungi Laquilablog.it
tra i tuoi preferiti su Google

- il trofeo “Cantina Sociale Villamagna al miglior abbinamento cibo-vino” a Emanuele Mangifesta, 42 anni di Ateleta e cuoco del Casolare di Miglianico per l’abbinamento del bianco Cococciola 2021 al suo “*Tortello al nero di seppia, pomodoro datterino giallo e gamberi rosa*”;
- il trofeo “CIA-Confederazione Italiana Agricoltori per il miglior piatto di selvaggina” al “*Cinghiale in due servizi”* del cuoco Pierpaolo Rosati 22 anni, sous chef al ristorante Zunica di Civitella del Tronto;

- la targa “Angelo de Victoriis Medori de Leone” per il miglior piatto ispirato alla tradizione al “Brodetto sbagliato” preparato da Lorenzo Cigliano di Pescara.

Il più antico concorso gastronomico d’Abruzzo e tra i più longevi d’Italia, gode del patrocinio dal Consiglio Regionale, dalla Provincia di Pescara, dalla Camera di Commercio di Chieti-Pescara, dalla Fondazione PescarAbruzzo, dall’IPSSAR “F. De Cecco” di Pescara, dalla Fondazione De Victoriis Medori, dallo Slow Food Abruzzo, dalla Confederazione Italiana Agricoltori. In collaborazione con l’agenzia Fiere Service e da un gruppo di aziende partner.

“*Siamo molto soddisfatti di questa 30esima edizione* – ha commentato Narciso Cicchitti, presidente dell’Associazione Cuochi Pescara – *sia per la qualità dei partecipanti e dei piatti sia per l’età media dei premiati, tutti piuttosto giovani che ci fa guardare con grande fiducia al futuro del nostro settore e alla capacità di guardare in maniera innovativa all valorizzazione dei prodotti e della cucina abruzzese*”.