



L'ECCELLENZA IN CUCINA

Gli chef marchigiani sono campioni d'Italia

La squadra conquista sia la medaglia d'oro sia quella d'argento. Ravioli di patate e ciauscolo, che buoni

Marche regione campione d'Italia d'Italia in cucina. La squadra competitiva dei cuochi marchigiani ha vinto la medaglia d'oro e quella d'argento agli internazionali di cucina svoltisi a Marina di Carrara con la partecipazione di 32 team in rappresentanza di tutte le regioni italiane e delle maggiori nazioni europee, oltre ad una squadra statunitense.

Il team marchigiano, guidato dallo chef Ottavio Pellini di Potenza Picena, era composto dai cuochi Walter Borsini

di Ancona, Dino Casoni di Muccia, Iginia Carducci di Macerata, Kelly Enhairi di Fermo, Luca Faechini di Senigallia, Danilo Garbini di Tolentino, Alberto Grilli di Ripe San Ginesio, Massimiliano Mandozzi di Porto Sant'Elpidio e Mauro Michetti di San Benedetto del Tronto. Più l'apporto dello chef Robert Ortolani di Treia, come esperto della cucina del territorio.

La medaglia d'oro di campione d'Italia è stata assegnata al menù caldo per 70 persone: l'argento per la propo-

sta di un menù freddo e della pasticceria. Questo il pranzo "d'oro": ravioli di patate e ciauscolo con salsa di pomodoro, zenzero, nepitella, crema al formaggio di fossa e cicoria strascinata; coscetta di coniglio farcita con carciofi e finocchio selvatico, con marasche e rotolino di verza; petto di piccione saltato al vino cotto con erbe aromatiche in savarin di polenza; sella di maiale al rosmarino e aglio con millefoglie ai cardi; semifreddo all'arancia con bisquit al cioccolato, frutta secca caramellata e crema al Persico Varnelli.

9 marzo 2006

L'ESPRESSO