



I cuochi delle Marche campioni d'Italia

MACERATA — La squadra dei cuochi delle Marche si è laureata campione d'Italia agli Internazionali di Marina di Carrara, vincendo la medaglia d'oro per il menù caldo e l'argento per il menù freddo e la pasticceria. Alla competizione hanno partecipato trentadue team di tutte le regioni italiane e delle maggiori nazioni europee, oltre a una rappresentativa statunitense.

I cuochi marchigiani — che per aggiudicarsi il titolo hanno dovuto cimentarsi in oltre sessanta piatti — sono stati capitanati da Ottavio Pellini, del ristorante "Il Pontino" di Porto Poten-

**Hanno battuto
altre 31 squadre
vincendo l'oro
nel menù caldo
e l'argento nel freddo**

za. In squadra Walter Borsini di Ancona, dell'Istituto alberghiero di Loreto; Dino Casoni, del Ristorante Carnevali di Muccia; Iginia Carducci, dell'Osteria dei Fiori di Macerata; Kelly Enhairi di Fermo; Luca Facchini di Senigallia, dell'Istituto alberghiero di Cingoli; Danilo Garbini, della pasticceria "La Mimosa" di Tolentino; Alberto

Grilli, del ristorante L'Approdo di Ripe San Ginesio; Massimiliano Mandozzi di Porto Sant'Elpidio, della Cascina Lorenza di Lodi; e Mauro Michetti dell'Hotel International di San Benedetto del Tronto. Ha collaborato come esperto della cucina del territorio Robert Ortolani, chef di Villa Cortese di Chiesanuova dove la squadra marchigiana (**nella foto**) ha festeggiato con familiari e amici la prestigiosa vittoria in terra Toscana.

Hanno sponsorizzato la rappresentativa le aziende Sirman di Padova, Capità di Recanati e Tobago di Osimo. Preziosi partner le cantine marchigiane Belisario, Colonnara e Moncaro.

9 marzo 2006

il Resto del Carlino