



Marche in cucina, è arrivato lo scudetto

MACERATA — La squadra dei cuochi marchigiani ha vinto la medaglia d'oro e quella d'argento agli internazionali di cucina di Marina di Carrara con la partecipazione di 32 team 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 da Walter Borsini di Ancona, Dino Casoni di Muccia,

Iginia Carducci di Macerata, Kelly Enhairi di Fermo, Luca Facchini 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, oltre che da Robert Ortolani di Treia. La medaglia d'oro è stata assegnata al menù caldo, l'argento per il 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 salsa al Persico Varnelli.

9 marzo 2006

il Resto del Carlino