

CODICE CITRA: NOVE FINALISTE SI CONTENDONO IL TITOLO DI “MIGLIOR CUOCO – SOCIO DELL’ANNO”

Ortona, 14 luglio 2015 - Si svolgerà domani la finalissima di “**Miglior Cuoco-Socio dell’Anno**” 2014/15, il concorso enogastronomico promosso da **Codice Citra** e **ReD** e rivolto ai soci delle nove cantine Citra. Presso la scuola di cucina ReD di **San Vito Chietino** dalle **ore 18** l’ultimo atto di una selezione cominciata lo scorso ottobre e durata nove mesi, che ha coinvolto **oltre 80 concorrenti e altrettante ricette in gara**.

La giuria composta da personalità del settore, giornalisti, sommelier e presieduta dallo chef stellato Peppino Tinari giudicherà le nove finaliste che avranno novanta minuti di tempo per presentare una loro **ricetta a base di pesce ispirata alla cucina regionale abruzzese**. Le concorrenti potranno scegliere tra un paniere i cui ingredienti saranno svelati appena prima della prova. In palio per la prima classificata una **Planetaria Classic KitchenAid**. La seconda e la terza della graduatoria finale potranno partecipare a un corso di cucina, così come la finalista che otterrà il maggior numero di preferenze su Facebook. Le prime tre classificate riceveranno anche una targa, mentre a tutte e nove le finaliste verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Di seguito l’elenco delle nove finaliste:

- **Elisabetta Sabatini** – Cantina San Nicola (Pollutri)
- **Letizia Cericola** – Cantina Paglieta (Paglieta)
- **Rita Di Bucchianico** – Cantina Eredi Legonziano (Lanciano)
- **Cinzia Cianfrone** – Cantina Progresso Agricolo (Crecchio)
- **Silvana Di Salvatore** – Cantina San Zefferino (Caldari)
- **Nicoletta Urbisci** – Cantina Rinascita Lancianese (Lanciano)
- **Vienna Petrongolo** – Cantina Sincarpa (Torrevecchia)
- **Rosalinda Ciccotelli** – Cantina Coltivatori Diretti Tollo (Tollo)
- **Jessica Bianco** – Cantina San Giacomo (Rocca San Giovanni)

Il I° Concorso “**Miglior Cuoco-socio dell’anno**” è una **selezione enogastronomica organizzata da Citra Vini e dalla scuola di cucina ReD** con l’obiettivo di valorizzare gli abbinamenti della cucina tipica abruzzese con i vini del territorio. **Il concorso è rivolto ai soli soci Citra** che non svolgano il mestiere di cuoco come attività professionale e si articola in nove tappe, una per ogni cantina socia dell’azienda ortonese. Per ogni singola selezione ogni cantina associata potrà presentare nove partecipanti che **dovranno presentare e preparare in novanta minuti un piatto della tradizione abruzzese da abbinare a un vino di Citra**. Rispetto della tradizione, gusto e presentazione del piatto sono i criteri giudicati dalla giuria per stabilire il vincitore, che accederà come finalista all’evento conclusivo di luglio, in cui **i nove migliori cuochi rappresentanti delle relative cantine socie si sfideranno riproponendo il piatto e il vino proposti nella prova di selezione**.

Citra Vini è la principale realtà vitivinicola in Abruzzo. Fondata nel 1973, raggruppa 9 cantine e 3000 soci che coltivano 6000 ettari di vigneti, un terzo dei vigneti abruzzesi. Da circa un milione di ettolitri di vino conferiti dalle cantine socie, Citra seleziona la qualità migliore per una produzione complessiva di 18 milioni di bottiglie l’anno.

La Scuola di Cucina ReD è un progetto di promozione della cultura culinaria e di sostegno alla ricerca e sviluppo in campo alimentare, aperto alle esigenze di aziende italiane ed estere e di gruppi d’interesse internazionali. ReD apre la strada ad un percorso didattico di cucina per chiunque voglia approfondire i saperi della buona tavola. Nello stesso tempo, ReD offre ad aziende e professionisti particolarmente attenti alle attività di R&D servizi per migliorare l’offerta e sostenere i valori di benessere, crescita ed eticità.

Per ulteriori informazioni stampa: HAIKU RP, tel. 02.4351 1671

www.citra.it | <https://www.facebook.com/citravini> | <http://www.youtube.com/user/CitraVini>