

CODICE CITRA: È JESSICA BIANCO DELLA CANTINA SAN GIACOMO LA NONA E ULTIMA FINALISTA DEL CONCORSO “MIGLIOR CUOCO-SOCIO DELL’ANNO”

*I Tacconelli con sugo di panocchie abbinati Niro Cerasuolo premiati da una giuria di cinque esperti.
Appuntamento al 15 luglio per la finalissima tra i migliori delle nove cantine socie*

Ortona, 25 giugno 2015 – La nona e ultima finalista di “**Miglior Cuoco-Socio dell’Anno**” 2014/15 è **Jessica Bianco**. La studentessa di **Rocca S. Giovanni** è stata premiata dalla giuria grazie ai suoi “Tacconelli con sugo di panocchie” abbinati per l’occasione al **Niro Cerasuolo** di Citra Vini e guadagna l’accesso alla finale del prossimo 15 luglio che decreterà la prima vincitrice del concorso enogastronomico promosso da **Codice Citra** e **ReD** e rivolto ai soci delle nove cantine Citra.

Con i “Tacconelli con sugo di panocchie” la giovanissima Jessica Bianco, 23 anni, ha convinto la giuria di esperti formata dalla sommelier AIS **Alberta Orlandi**, dallo chef **Giancarlo De Rosa**, dalla giornalista **Eleonora Lopes**, dal direttore Scuola di Cucina RED **Gianfranco Nocilla** e presieduta da **Peppino Tinari**, chef stellato del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele. I giurati hanno selezionato il piatto di Jessica per il rispetto della tradizione e della stagionalità e per l’ottimo gusto ed equilibrio del piatto.

Anche Jessica Bianco ha ricevuto in premio la serigrafia dell’artista **Giuseppe Matarazzo** donata anche a Carlo Petrini in occasione della sua visita a Citra e rappresenterà la **Cantina San Giacomo** nella finalissima in programma il prossimo 15 luglio presso la Scuola di Cucina RED. Nel dettaglio, ecco le nove finaliste e i piatti in gara per il primo titolo di “**Miglior Cuoco-socio dell’anno**”:

- Elisabetta Sabatini - Cantina San Nicola: “Polenta maritata con pancetta e salsicce”
- Letizia Cericola - Cantina Paglieta: “Chitarra con Pallotte cacio e uova”
- Rita Di Bucchianico - Cantina Eredi Legonziano: “Pizz e Foje”
- Cinzia Cianfrone - Cantina Progresso Agricolo: “Sagnette, ceci e frutti di mare”
- Silvana Di Salvatore - Cantina San Zafferino: “Brodo tradizionale con Cardone”
- Nicoletta Urbisci - Cantina Rinascita Lancianese: Maccheroni alla chitarra, asparagi, scampi e zafferano
- Vienna Petrongolo - Cantina Sincarpa: “Gnocchi, vongole e scampi”
- Rosalinda Ciccotelli - Cantina Coltivatori Diretti Tollo: “Pappardelle al sugo di papera”
- Jessica Bianco - Cantina San Giacomo: “Tacconelli con sugo di panocchie”



Il 1° 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.** Il primo classificato riceverà una Planetaria Classic KitchenAid del valore commerciale di 600 euro.**

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>