

**CODICE CITRA: ROSALINDA CICCOTELLI DELLA CANTINA COLTIVATORI DIRETTI
TOLLO SI AGGIUDICA L'OTTAVA TAPPA
DEL CONCORSO "MIGLIOR CUOCO-SOCIO DELL'ANNO"**

Una giuria di cinque esperti premia le Pappardelle al sugo di papera abbinata al Palio Montepulciano d'Abruzzo 2012

Ortona, 21 maggio 2015 - È **Rosalinda Ciccotelli** di **Tollo** l'ottava finalista di **"Miglior Cuoco-Socio dell'Anno"** 2014/15, il concorso enogastronomico promosso da **Citra Vini** e **ReD** e rivolto ai soci delle nove cantine Citra. La Signora Ciccotelli ha convinto la giuria con un grande classico della cucina abruzzese come le "Pappardelle al sugo di papera", abbinata per l'occasione al **Palio Montepulciano d'Abruzzo 2012 di Citra Vini**.

Le "Pappardelle al sugo di papera" è un piatto della memoria contadina che si propone in tavola per il pranzo della domenica o per le ricorrenze. Gusto e tradizione, equilibrio e rispetto delle materie prime hanno fatto prevalere la ricetta della Ciccotelli, selezionata dalla giuria di esperti composta dalla sommelier AIS **Marianna Benvenuto**, dallo chef **Christian Castorani**, dal segretario Slow Food Abruzzo-Molise **Raffaele Cavallo**, dal direttore Scuola di Cucina RED **Gianfranco Nocilla** e presieduta da **Peppino Tinari**, chef stellato del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele.

Anche Rosalinda Ciccotelli ha ricevuto in premio la serigrafia dell'artista **Giuseppe Matarazzo** donata anche a Carlo Petrini in occasione della sua visita a Citra, rappresenterà nella finale di luglio la **Cantina Coltivatori Diretti Tollo**. Nel mese di giugno si terrà invece l'ultima tappa prima della finalissima, quella dedicata alla **Cantina San Giacomo di Rocca S. Giovanni**.

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. Fondato 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>