

**CITRA VINI: ELISABETTA SABATINI DELLA CANTINA SAN NICOLA DI POLLUTRI
SI AGGIUDICA LA PRIMA TAPPA DEL CONCORSO ENOGASTRONOMICO
“MIGLIOR CUOCO-SOCIO DELL’ANNO”**

*La Polenta con pancetta e salsicce abbinata al Montepulciano d’Abruzzo premiato da una giuria di esperti.
La Sabatini rappresenterà la sua cantina nella finale di luglio*

Ortona, 21 ottobre 2014 - È **Elisabetta Sabatini** di **Pollutri** ad aggiudicarsi ieri sera la prima tappa 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 giuria di cinque esperti formata dal giornalista **Massimo Di Cintio**, dallo chef **Davide Pezzuto**, dal maître pâtissier **Francesco Giordano**, dalla delegata AIS Abruzzo **Manuela Cornelii** e presieduta da **Peppino Tinari**, chef del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele ha premiato la **“Polenta maritata con pancetta e salsicce”** proposte dalla Sabatini e abbinata per l’occasione al **Palio Montepulciano d’Abruzzo di Citra Vini**.

I giurati hanno motivato la loro decisione in quanto, nonostante l’alto livello delle otto paste preparate dalle altre concorrenti, il piatto premiato a base di farina di mais **“ha fatto crescere tanti abruzzesi”** come dichiarato **Peppino Tinari**, poiché la famosa **“pizza di grandinije”** è un alimento alla base della cucina povera abruzzese. La giuria ha voluto premiare la polenta della signora Elisabetta in quanto **“ben bilanciata, ben cotta, ottimamente presentata e ben rappresentativa dei parametri di valutazione”**. La concorrente, visibilmente commossa, **ha voluto dedicare il premio alla sua città Pollutri**, augurandosi che altre iniziative di questo genere vengano organizzate per la promozione enogastronomica del territorio. Elisabetta Sabatini rappresenterà nella finale di luglio la **Cantina San Nicola di Pollutri**.

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

La **Cantina San Nicola di Pollutri**, in rappresentanza della quale era presente il **Presidente Onorario Carlo d’Agostino**, è stata dunque la prima ad aver partecipato al concorso e che ha dato così il via a questo percorso culinario abruzzese introducendo le tipicità delle diverse aree della regione, in particolare quelle della cucina pollutrese.

*“Abbiamo proposto questa nuova iniziativa per mettere in vetrina le eccellenze enogastronomiche abruzzesi, autentici tesori secolari di inestimabile valore, ha dichiarato **Valentino Di Campli, Presidente di Citra Vini**. Al tempo stesso vogliamo diffondere i principi di una sana e corretta alimentazione nel rispetto della cultura territoriale, valorizzando le ricette tipiche del nostro ineguagliabile territorio”*.



Tutte le selezioni si svolgeranno nel corso di una serata appositamente organizzata da **Citra Vini presso la Scuola di Cucina ReD di San Vito Chietino (CH)**. Nel dettaglio le date dei vari appuntamenti:

- ottobre 2014: Cantina S. Nicola – Pollutri
- novembre 2014: Cantina Paglieta – Paglieta
- dicembre 2014: Cantina Eredi Legonziano – Lanciano
- gennaio 2015: Progresso Agricolo – Crecchio
- febbraio 2015: Cantina San Zefferino – Caldari
- marzo 2015: Cantina Rinascita Lancianese – Lanciano
- aprile 2015: Cantina Sincarpa – Torrevecchia
- maggio 2015: Cantina Coltivatori Diretti Tollo – Tollo
- giugno 2015: Cantina San Giacomo – Rocca S. Giovanni

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>