

CITRA VINI: E' CINZIA CIANFRONE DELLA CANTINA PROGRESSO AGRICOLO DI CRECCHIO A VINCERE LA QUARTA TAPPA DEL CONCORSO ENOGASTRONOMICO "MIGLIOR CUOCO-SOCIO DELL'ANNO"

Le Sagnette, ceci e frutti di mare abbinati al Sestina Cerasuolo d'Abruzzo ottengono il massimo dei voti dalla giuria di esperti presieduta dallo chef Tinari di Villa Maiella

Ortona, 15 gennaio 2015 - **Cinzia Cianfrone** di **Crecchio** si aggiudica la quarta 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. A convincere la giuria di cinque esperti formata dalla giornalista **Cristina Mosca**, dallo chef **Ermanno Di Paolo**, dal maître pâtissier **Francesco Giordano**, dalla sommelier **Cristina Sacchetti** e presieduta da **Peppino Tinari**, chef del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele sono state le "**Sagnette, ceci e frutti di mare**" proposte dalla Cianfrone e abbinati per l'occasione al **Cerasuolo d'Abruzzo** della linea **Sestina** di **Citra Vini**, scelta per la selezione di questo mese.

La ricetta della Signora Cianfrone ha ottenuto dai giurati il massimo dei voti per "*un gusto ottimo abbinato a un'eccellente preparazione, sempre nel rispetto del rapporto con il territorio, che rappresenta al meglio la tradizione gastronomica dell'Abruzzo legata alla cucina del pesce*". Cinzia Cianfrone, 42 anni, di Crecchio, è appassionatissima di cucina e quotidianamente si diletta nella preparazione dei piatti per la sua famiglia, rappresenterà la **Cantina Progresso Agricolo di Crecchio** nella finalissima di luglio, dove sfiderà la "Polenta maritata" di **Elisabetta Sabatini** della **Cantina San Nicola**, la "Chitarra con pallotte cacio e ove" di **Letizia Cericola** della **Cantina Paglieta** e la "Pizza e foje" di **Rita Di Bucchianico** della **Cantina Eredi Legonziano**, già premiate negli scorsi mesi. Nel mese di febbraio sarà invece la volta della **Cantina San Zefferino di Caldari**, per la quinta tappa del concorso.

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>