

CITRA VINI: SILVANA DI SALVATORE DELLA CANTINA SAN ZAFFERINO È LA QUINTA FINALISTA DEL CONCORSO “MIGLIOR CUOCO-SOCIO DELL’ANNO”

*Il Brodo tradizionale con Cardone abbinata al Merlot linea “I Solchi” di Citra Vini.
selezionato da una giuria di esperti tra nove piatti in gara*

Ortona, 6 febbraio 2015 - È **Silvana Di Salvatore** di **Caldari** ad aggiudicarsi la quinta 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 dalla giornalista **Francesca Rapini**, dal gelatiere **Francesco Palmieri**, dalla sommelier **Angela di Lello**, dallo chef **Arcangelo Tinari** e presieduta da **Ermanno di Paolo**, chef e docente dell’Istituto alberghiero Villa Santa Maria ha premiato il “**Brodo tradizionale con Cardone**” proposto dalla Di Salvatore e abbinata per l’occasione al **Merlot linea “I Solchi” di Citra Vini**. Nel corso della puntata in sono stati presentati in abbinamento ai piatti i vini internazionali della linea internazionale “I Solchi”: Pinot Grigio, Merlot e Cabernet Sauvignon.

La signora Di Salvatore ha scelto un grande classico della cucina abruzzese, il piatto tipico delle festività, soprattutto natalizie. Il Brodo tradizionale con Cardone ha saputo interpretare al meglio la tradizione contadina dell’Abruzzo e ha convinto i giurati per **gusto, equilibrio e rispetto dei sapori del territorio**. Silvana Di Salvatore rappresenterà nella finale di luglio la **Cantina San Zafferino**. Nel mese di marzo sarà invece la volta della **Cantina Rinascita Lancianese**, per la sesta e terz’ultima tappa del concorso.

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.

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>