

CITRA VINI: LETIZIA CERICOLA DELLA CANTINA PAGLIETA È LA SECONDA FINALISTA DEL CONCORSO “MIGLIOR CUOCO-SOCIO DELL’ANNO”

*La Chitarra con Pallotte cacio e uova abbinata al Niro Montepulciano d’Abruzzo 2011
premiata da una giuria di esperti*

Ortona, 20 novembre 2014 - È **Letizia Cericola** di **Paglieta** ad aggiudicarsi la seconda 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 dalle giornaliste **Antonietta Mazzeo** e **Monica Di Fabio**, dallo chef e maître pâtissier **Francesco Giordano**, dal sommelier AIS **Nicola Roni** e presieduta da **Luigia Bucci**, responsabile di ReD ha premiato la **“Chitarra con Pallotte cacio e uova”** proposte dalla Cericola e abbinata per l’occasione al **Niro Montepulciano d’Abruzzo 2011 di Citra Vini**.

Gusto, equilibrio e rispetto dei sapori tradizionali hanno fatto sì che i giurati scegliessero il piatto della signora Cericola, nonostante l’alto livello delle altre otto ricette in gara. *“Abbiamo premiato la Chitarra con Pallotte cacio e uova, grande classico della cucina abruzzese, anche perché rispecchiava alla perfezione l’anima di Letizia”* ha **dichiarato Luigia Bucci**.

Letizia Cericola, 65 anni, ha da sempre una grande passione per la cucina, un amore trasmesso anche ai suoi figli e a sua nipote di sedici anni che frequenta la scuola alberghiera. *“Preparo la pasta in casa tutte le settimane fin da quando sono bambina e partecipo sempre con grande entusiasmo alle sagre della nostra regione”* ha spiegato al momento della premiazione la vincitrice, quando le è stato chiesto il motivo della sua partecipazione al concorso. La signora Cericola rappresenterà nella finale di luglio la **Cantina Paglieta**. Nel mese di dicembre sarà invece la volta della cantina **Cantina Eredi Legonziano di Lanciano**, per la terza 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>