

**CODICE CITRA: NICOLETTA URBISCI DELLA CANTINA RINASCITA LANCIANESE
SI AGGIUDICA LA SESTA TAPPA DEL CONCORSO
“MIGLIOR CUOCO-SOCIO DELL’ANNO”**

*l maccheroni alla chitarra, asparagi, scampi e zafferano, abbinata al Quoque Pecorino Superiore,
premiata dalla giuria presieduta da Peppino Tinari*

Ortona, 20 marzo 2015 – È **Nicoletta Urbisci** ad aggiudicarsi la sesta tappa “**Miglior Cuoco-Socio dell’Anno**” 2014/15, il concorso enogastronomico promosso da **Citra Vini e ReD** e rivolto ai soci delle nove cantine Citra. Durante l’appuntamento è stata presentata la **linea Selezione**, destinata al mercato HoReCa, ed in particolare i vini Aulicus Montepulciano d’Abruzzo DOP, Aer Cococciola Superiore Abruzzo DOP e Quoque Pecorino Superiore Abruzzo DOP. La Urbisci ha proposto il piatto **Maccheroni alla chitarra, asparagi, scampi e zafferano** abbinata per l’occasione al **Quoque Pecorino Superiore Abruzzo DOP**.

La giuria composta dalla giornalista **Jenny Gomez**, dal sommelier AIS **Nicola Roni**, dallo chef **Ermanno di Paolo**, docente di Villa S.Maria, da **Luigia Bucci**, responsabile di ReD e presieduta dallo chef di Villa Maiella **Peppino Tinari**, ha scelto di premiare la ricetta della signora Urbisci per la scelta e l’abbinamento di ingredienti di grande qualità che rappresentano alla perfezione le tante anime del territorio abruzzese, dai maccheroni alla chitarra agli scampi, passando per gli asparagi.

Nicoletta Urbisci ha ricevuto in premio la serigrafia dell’artista **Giuseppe Matarazzo** donata anche a Carlo Petrini in occasione della sua visita a Citra lo scorso marzo e rappresenterà nella finale di luglio la **Cantina Rinascita Lancianese**. Nel mese di aprile toccherà invece alla **Cantina Sinacpra di Torrevecchia**, per la scelta del settimo finalista 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>