

**CITRA VINI: RITA DI BUCCHIANICO DELLA CANTINA EREDI LEGONZIANO  
SI AGGIUDICA LA TERZA TAPPA DEL CONCORSO  
“MIGLIOR CUOCO-SOCIO DELL’ANNO”**

*Una giuria di esperti sceglie un grande classico abruzzese come Pizz e Foje  
abbinata al Bisanzio Montepulciano d’Abruzzo 2013*

Ortona, 19 dicembre 2014 - È **Rita Di Bucchianico** di **Lanciano** la terza finalista 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 Di Bucchianico ha proposto uno dei simboli della cucina abruzzese, la Pizz e Foje abbinata al **Bisanzio Montepulciano d’Abruzzo 2013 di Citra Vini**.

*“Rispetto delle tradizione e della stagionalità, amore per il territorio e gusto per la ricerca”*: queste le motivazioni che hanno portato la giuria composta da **Eliodoro D’Orazio**, presidente Slow Food Abuzzo, **Andrea Paci**, delegato Ais Pescara, **Ermanno di Paolo**, docente di Villa S.Maria, **Gianfranco Nocilla**, presidente Scuola di Cucina RED e dal maître pâtissier **Francesco Giordano** e presieduta dallo chef di Villa Maiella **Peppino Tinari**, a premiare il piatto.

La **Pizz e Foje** è infatti un piatto abruzzese povero, fatto con farina di mais, alici, peperoni dolci e verdura mista, nato anticamente per recuperare gli avanzi di cucina. **Rita di Bucchianico con la sua ricetta ha saputo esaltare i gusti della passato, riproponendoli anche in chiave moderna e con ingredienti originali**, come le erbe spontanee appositamente selezionate. La signora Di Bucchianico rappresenterà nella finale di luglio la **Cantina Eredi Legonziano di Lanciano**. Nel mese di gennaio toccherà invece alla cantina **Progresso Agricolo di Crechchio**, per la scelta del quarto finalista 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](http://www.citra.it) | <https://www.facebook.com/citravini> | <http://www.youtube.com/user/CitraVini>