

È NICOLETTA URBISCI A VINCERE IL CONCORSO “MIGLIOR CUOCO – SOCIO 2015”

La quarantannenove di Lanciano ha conquistato la giuria di esperti con la sua “Chitarrina ai pomodorini con crostini di pizza scima e pecorino” abbinata al vino “LA VOLPE ALL’UVA” Pecorino senza solfiti aggiunti 2012

Ortona, 16 luglio 2015 - Si chiama **Nicoletta Urbisci**, ha quarantanove anni, viene da **Lanciano** ed è la **prima vincitrice di “Miglior Cuoco-Socio dell’Anno” 2014/15**, il concorso enogastronomico promosso da **Codice Citra** in collaborazione con **ReD** e rivolto ai soci delle nove cantine Citra. La Urbisci della **Cantina Rinascita Lancianese** si è aggiudicata la finalissima che si è svolta ieri sera a **San Vito Chietino** presso la **Scuola di Cucina ReD**, partner dell’iniziativa, presentando un piatto tipico della cucina abruzzese come la **“Chitarrina ai pomodorini con crostini di pizza scima e pecorino”** abbinata per l’occasione al vino **“LA VOLPE ALL’UVA” Pecorino senza solfiti aggiunti 2012**, novità assoluta di Codice Citra.

L’ultimo atto del concorso, cominciato lo scorso ottobre e durato nove mesi con il coinvolgimento di **oltre 80 concorrenti**, ha messo a confronto le **nove finaliste** che avevano vinto le tappe dedicate alle singole cantine socie di Citra. Le concorrenti potevano scegliere tra un paniere di ingredienti svelati appena prima della prova e uguale per tutte. La ricetta di Nicoletta Urbisci è stata scelta per il **gusto eccellente, l’ottima presentazione e il rispetto della tradizione e della stagionalità**. La **giuria di dieci esperti** presieduta dallo chef stellato **Peppino Tinari** era composta da **Eliodoro D’Orazio**, Presidente di Slow Food Abruzzo, dal sommelier **Carlos Casasanta**, dal ristoratore **Gaudenzio D’Angelo**, dal *maître pâtissier* **Fabrizio Camplone** e dai giornalisti **Alessandro Bocchetti**, **Jolanda Ferrara**, **Antonietta Mazzeo**, **Pasquale Tritapepe** e dal giornalista Rai **Lucio Valentini**.

Nicoletta Urbisci è da sempre una grande appassionata di cucina ed è solita preparare le sue ricette per la sua famiglia e gli amici nella sua taverna. *“Sono molto felice di questo riconoscimento - ha dichiarato la vincitrice al momento della premiazione. Ho deciso di proporre la Chitarrina ai pomodorini con crostini di pizza scima e pecorino perché è uno dei simboli gastronomici d’Abruzzo e il più indicato a rappresentare la nostra regione così ricca di sapori e tradizioni”*.

La signora Urbisci ha ricevuto una targa e una **Planetaria Classic KitchenAid** in premio dallo chef Peppino Tinari, Presidente di Giuria. Al secondo e al terzo posto si sono classificate **Elisabetta Sabatini** della **Cantina San Nicola** di Pollutri e **Rosalinda Ciccotelli** della **Cantina Coltivatori Diretti Tollo**, mentre **Katja Baboro** della **Cantina Sincarpa** di Torrevecchia ha ottenuto il maggior numero di preferenze sulla pagina **Facebook** di Citra con la sua ricetta **“Sagne e ceci con borragine”**. Tutte e tre potranno partecipare a un corso di cucina organizzato da ReD.

“Il concorso «Miglior Cuoco-Socio dell’Anno» organizzato con Citra è stata per noi una bellissima esperienza e un’iniziativa che ha contribuito a farci viaggiare a ritroso nel tempo, per riscoprire piatti e ricette che appartengono da generazioni alla cultura abruzzese”, ha dichiarato **Gianfranco Nocilla**, Direttore della **Scuola di Cucina ReD**.

“Facciamo i complimenti a Nicoletta che ha vinto con pieno merito la prima edizione del nostro premio” ha dichiarato **Valentino Di Campli**. *“I nostri 3.000 soci incarnano le tradizioni dell’Abruzzo. Questo concorso è stata l’occasione per farle emergere e rivivificarle. Stiamo realizzando, sempre insieme con ReD, un libro che racchiude tutte le ricette proposte, che pubblicheremo nei prossimi mesi. Siamo contenti della partnership con la Scuola di Cucina ReD e ci auguriamo di proseguire con successo questa collaborazione unendo le nostre sinergie per promuovere l’Abruzzo in tutto il mondo”*.

Di seguito l'elenco delle nove finaliste e i piatti presentati:

1. **Jessica Bianco** – Cantina San Giacomo (Rocca San Giovanni) - **“Chitarra agli Scampi su Vellutata di Zucchine e Note di Mojito”**
2. **Letizia Cericola** – Cantina Paglieta – **“Pasta alla chitarra con pallotte cacio e uova”**
3. **Cinzia Cianfrone** – Cantina Progresso Agricolo (Crecchio) – **“Maltagliati Verdemare”**
4. **Rosalinda Ciccotelli** – Cantina Coltivatori Diretti Tollo (Tollo) – **“Chitarra integrale con verdure su letto di burrata”**
5. **Rita Di Bucchianico** – Cantina Eredi Legonziano (Lanciano) - **“Cannelloni al sugo di pomodoro con ripieno di ricotta e melanzane”**
6. **Silvana Di Salvatore** – Cantina S.Zefferino (Caldari) – **“Sagnette gamberi, scampi e patate”**
7. **Elisabetta Sabatini** – Cantina S.Nicola (Pollutri) – **“Melanzane alla Parmigiana”**
8. **Vienna Petrongolo** – Cantina Sincarpa (Torrevecchia) – **“Gnocchi con sugo allo scoglio”**
9. **Nicoletta Urbisci** – Cantina Rinascita Lancianese (Lanciano) – **“Chitarrina ai pomodorini con crostini di pizza scima e pecorino”**

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, rivolto ai soli soci Citra** che non svolgano il mestiere di cuoco come attività professionale, si è articolato in nove tappe, una per ogni cantina socia dell'azienda ortonese. Per ogni singola selezione ogni cantina associata ha presentato nove partecipanti che **hanno proposto e preparato in novanta minuti un piatto della tradizione abruzzese da abbinare a un vino di Citra**. Rispetto della tradizione, gusto e presentazione del piatto erano i criteri applicati dalla giuria per stabilire i vincitori, che hanno avuto accesso all'evento conclusivo di ieri, in cui **i nove migliori cuochi rappresentanti delle relative cantine socie si sono sfidate nel corso della finalissima**.

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.

Citra Vini è la principale realtà vitivinicola in Abruzzo. Fondata 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 ne seleziona solo una parte per una produzione complessiva di 18 milioni di bottiglie l'anno.

Per ulteriori informazioni stampa: HAIKU RP, tel. 02.4351 1671

www.citra.it | <https://www.facebook.com/citravini> | <http://www.youtube.com/user/CitraVini>