

## Cuochi premiati ai campionati italiani

Franco Martora

MARINA DI GIOIOSA

Premiata l'ottima gastronomia locridea a Marina di Massa, dove si è svolta la 27<sup>ma</sup> edizione degli "Internazionali d'Italia Cuochi" che ha visto la partecipazione di una gran quantità di chef giunti da tutta Italia. Tra i tanti maghi dei fornelli, ha conquistato una bella medaglia di bronzo il team dell'Associazione Cuochi Reggini, che era composto da, Emanuele Dimasi di Roccella, Domenico Pugliesi di Siderno, Rocky Mazzaferro e Riccardo Sculli di Marina di Gioiosa.

«Il team dell'associazione, che ha sede a Locri, presso l'Istituto alberghiero, è stato il primo e unico team – dicono comprensibilmente soddisfatti i quattro chef – a rappresentare la Calabria con la preparazione di piatti pensati e creati solo con materie prime della nostra terra». Tra le ricette proposte spicca quella a base di "crema di cicerchie e lenticchie sospesa su una cialda croccante e uovo di quaglia". Molto gradito anche il "filetto di maiale in crosta di timo, limone, aglio e peperoncino, cotto a bassa temperatura, su marmellata di peperoncino con un cespuglio di broccoli e riduzione di vino". Infine, la "trilogia di crema chiboust al bergamotto e liquirizia annaffiata con dell'ottimo vino greco di Bianco".