



Premiati i vincitori della prima edizione del concorso "Le migliori Fave da morto di Civitavecchia"

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

Si Ã¨ concluso con la premiazione di sabato 18 ottobre presso il Ristorante Tsade di Civitavecchia il concorso "Le migliori Fave da morto di Civitavecchia" organizzato dalla Pro Loco cittadina e dalla Confraternita dell'antica zuppa di pesce e della cucina tradizionale civitavecchiese, con il patrocinio della Confcommercio Civitavecchia Litorale Nord.

La qualificata Giuria, composta da Franco Papa Delegato dell'Accademia della Cucina Sezione locale, da Melissa Onorati, Cristiana Papi e Debora Viggiano Professioniste di alcune pasticcerie cittadine, e dall'esperto Paride Centurioni, hanno valutato le 24 preparazioni pervenute, obbligatoriamente rese anonime da Massimo Siliani in veste di garante dell'iniziativa, secondo l'aspetto visivo, i profumi, la genuinitÃ intesa come utilizzo delle materie prime, e il sapore complessivo.

Il lavoro dei Giudici, reso impegnativo dall'ottimo livello delle preparazioni, Ã¨ stato poi unanime nell'attribuzione dei punteggi, con la classifica che vede al primo posto la Pasticceria Sweet Art di Margherita Fraticelli. Seguono Barbara Esposito per il secondo posto e Federica Pernici.

Alle vincitrici premi consistenti in un cesto alimentare.

La Giuria e gli Organizzatori del concorso hanno inoltre voluto attribuire una menzione speciale a Martina Manca titolare di "Marty Gluten Free" che ha partecipato con un prodotto per celiaci con l'intento di unire il gusto alla tradizione cercando di rispettare il sapore autentico e con l'obiettivo di offrire un'esperienza culinaria completa e sicura, che valorizzi la qualitÃ e il piacere della tavola per tutti.

A tutti i concorrenti gli attestati di partecipazione con i complimenti e i ringraziamenti della Pro Loco, per aver contribuito a mantenere vivi i valori della tradizione.

Dopo la premiazione a cui hanno partecipato l'Assessore D'Antò, e il Vicepresidente di Confcommercio Civitavecchia e Litorale Nord Cristiano Avolio è stato un bel momento di convivialità curato dallo Chef Gabriele Recanatesi a cui va il ringraziamento per la squisita ospitalità dell'iniziativa.

Siamo felici di constatare la grande partecipazione anche per questo concorso, sia da parte dei professionisti, che di semplici cittadini, a dimostrazione di come la nostra comunità ritenga importante tutelare e valorizzare le tradizioni cittadine. dichiara la Presidente della Pro Loco Maria Cristina Ciaffi.
Appuntamento per tutti all'edizione del prossimo anno.

L'agone 2024