

BACALÀ FEST LA SFIDA È ANDATA IN SCENA AL RISTORANTE “ALLA LANTERNA”

Lo stoccafisso di Osimo primo al galà

GRANDE festa martedì al ristorante Alla Lanterna, dove è andata in scena la prima delle due serate di gara del BacalàFest, 9° Disfida nazionale cuochi professionisti. Una competizione che ha visto gareggiare, a colpi di merluzzo, baccalà o stoccafisso a seconda delle scelte dei singoli chef, 7 ricette che hanno sfidato l'antica tradizione di un piatto tipico locale che, da sempre, unisce il mare alla collina. Vincitore del 1° premio assoluto, il piatto “Cilindro ai profumi del tempo passato”, unico stoccafisso in gara (le altre 6 erano tutte ricette a base di baccalà), creazione di Maria Beatrice Fenucci e Alessandro Palma, chef del ristorante Uva di Osimo: un cannellone ripieno sormontato da uno stoccafisso alla moda anconetana al fiore di rosmarino, che ha messo d'accordo la fortuita tecnica e quella popolare. Il migliore, e primo classificato, tra i sei baccalà in gara è stato, invece, il “Baccalà d'alta valle”, ricetta di Daniele Forlucci, chef del ristorante La Braverja di Urbania: un profumatissimo baccalà gaspè. I premi speciali della giuria tecnica sono andati invece a “Baccalà alla mela verde” creazione dello chef Cataldo Giaconella del



ristorante Le Tre Volte di Torremaggiore (Foggia) che ha vinto il premio Fedeltà e “Baccalà tra mare e terra” dello chef Cristian Sartori, ristorante Arcimbollo di Canavaccio di Urbino che si è aggiudicato il premio Creatività. Mercoledì 11 aprile, la seconda, ed ultima, gara che caratterizza il BacalàFest: la 9° Disfida internazionale cuochi amatoriali. Le iscrizioni per i concorrenti sono ancora aperte: 338.8328092 oppure giorgio.sorcinelli@libero.it.