

IN CUCINA COL CUORE



Tomei al centro con la giuria e le sei super cuoche all'evento che si è tenuto da Mediterranea Belfiore

► CECINA

Si è svolta nella sede di Mediterranea Belfiore, a Palazzi, la finale del gioco culinario "In cucina con il cuore", giunto quest'anno alla sua terza edizione, organizzato in collaborazione con la blogger Cristina Galliti (Poverimabelliebuoni.blogspot.it). Tema 2015: pappa al pomodoro revolution!

Quaranta le ricette pervenute, di food blogger e cuochi amatoriali, tra le quali lo chef Cristiano Tomei, testimonial e protagonista dell'evento, che ha chiuso con un atteso show cooking, ha scelto personalmente le sei finaliste. Gli autori, anzi le autrici perché sono risultate tutte donne, sono state invitate a preparare le loro interpretazioni "rivoluzionarie" della pappa per una giuria di giornalisti enogastronomi quali Irene Arquint, Giorgio Dracopulos, Giuseppe Calabrese e per gli chef Deborah Corsi ed Emanuele Vallini, presieduta dallo stesso Tomei. Le sei chef sono:

Pappa al pomodoro la ricetta superstar ecco le vincitrici

Annarita Rossi di Camaiore, blog Il Bosco di Alici, con la sua cheese cake salata di pappa al pomodoro con pomodori confits e olio al basilico; Cristiana di Paola di Roma, blog Beuf à la Mode, con ben due ricette: bigné ripieni di pappa al pomodoro su crema di mozzarella di bufala e chips nere di patate con pappa al pomodoro e dip di fave; Barbara Mori di Pisa, blog Un giaggiolo in cucina con Gnocchi di pappa al pomodoro; Tamara Giorgetti, grossetana residente a Roma, blog Un pezzo della mia Maremma con lasagne di pappa col pomodoro;

Ambra Alberigi di Borgo a Mozzano, Lu, blog Ad ogni pentola il suo coperchio con Due vestiti per una pappa. La vincitrice è risultata la romana Cristiana di Paola, con le chips nere di patate con pappa al pomodoro e dip di fave. Cristiana si aggiudica un invito a pranzo da Cristiano Tomei nel suo ristorante stellato L'Imbutto e potrà assistere alle preparazioni in cucina. 2^a classificata Ambra Alberigi, 3^a classificata Barbara Mori.

Le tre ricette vincitrici, inoltre, saranno inserite nella sezione ricette del sito www.mediterraneabelfiore.it.