



IL TALENTO DELLE DONNE
PER L'OLIO EXTRAVERGINE
CONCORSO DI CUCINA

Extra Cuoca - Il talento delle donne per l'olio extra vergine di oliva

Le 28 cuoche professioniste in finale al concorso nazionale che per le loro ricette in gara hanno usato gli oli e.v.o. finalisti dell'Ercole Olivario 2023 e della Goccia d'Ercole

**Martedì 21 novembre 2023 presso l'Università dei Sapori di Perugia
la "sfida ai fornelli"
per decretare le vincitrici della seconda edizione del concorso nazionale**

Sono **ventotto le cuoche professioniste in finale** alla terza edizione di "Extra Cuoca - Il talento delle donne per l'olio extra vergine", **il concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste** promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, in partnership con Lady Chef (Dipartimento femminile della FIC - Federazione Italiana Cuochi) e la collaborazione tecnica dell'Università dei Sapori di Perugia, del programma televisivo Agrisapori e di Italia a Tavola.

Le cuoche finaliste

Le cuoche professioniste finaliste in gara sono 28, provenienti da diverse regioni italiane:

Abruzzo

Antonina Di Giacomo di Miglianico (Chieti), con l'antipasto "Baccalà in olio cottura, la sua pelle croccante, pancotto e insalatina in agrodolce" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Sandro Di Giacomo - DOP Aprutino pescarese;

Enza Liberati di Pescara con il dolce "I diversi aromi della mandorla. Panna cotta speziata, crumble croccante senza glutine, massa croccante craquelin, coulis alla mela verde e ganache di cioccolato all'acqua" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Sandro Di Giacomo - DOP Aprutino pescarese;

Adelaide Melles di Teramo con il primo piatto "Risotto alla zucca con crema di caprino, crumble di porcini e nocciole tostate mantecato con olio extravergine di oliva" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Sandro Di Giacomo - DOP Aprutino pescarese;

Basilicata

Carmela Rinaldi di Potenza, con il primo piatto "Tortello colorato" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Villa Damiani Previati Monticello Bio;

Campania

Federica Sapienza di Casagiove (Caserta), con l'antipasto "MatrimOLIO" per cui ha utilizzato l'olio Hirpinia DOP del Frantoio SanComaio;

Lazio

Orietta Di Lieto di Terracina (LT), con l'antipasto "Vegan Circle" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Adria Misiti Le Camminate;

Maria Nasso di Latina, con il dolce "Come le api ai fiori - Itrana, miele e vanilcapra" per cui ha utilizzato l'olio dell'Az. Agr. Molino 700 - Moli cultivar Itrana bio;

Annarita Nobili di Ripi (FR), con il secondo piatto "Le Camminate" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Adria Misiti - Le Camminate;

Rosa Nutolo di Latina, con il secondo piatto "Il mare d'autunno" per cui ha utilizzato l'olio Verde mare dell'Az. Agricola Cosmo Di Russo;

Marzia Righetti di Frascati (RM), con il secondo piatto "Ossobuco di rana pescatrice in CBT con olio "le camminate" di itrana 100%, su coulis di pomodorino giallo, chips di zucca profumata alla menta limonata e pane di Iariano" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Adria Misiti - Le Camminate;

Naomi Spaziani di Patrica (FR), con l'antipasto "Semplicità Sublime" per cui ha utilizzato l'olio Moli di Cultivar Itrana dell'Az. Agr. Molino 700;

Lombardia

Carla Durante con l'antipasto "Oliva all'Olio" per cui ha utilizzato l'olio Olea Albero della vita - Dop Riviera Ligure dell'Azienda Lucchi e Guastalli;



EXTRACUOCA - Segreteria Organizzativa c/o Promocamera, Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria, via Cacciatori delle Alpi, 42. 06121 Perugia - tel. 075.9660.589 - 639; info@extracuoca.it



Alessia Moscati con il secondo piatto "Manzo all'olio e polenta taragna" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda 5 F di Sabrina Gerini "Fiorolio";

Marche

Barbara Settembri di S. Elpidio a Mare (FM), con il dolce "Lingotto d'oro" per cui ha utilizzato l'olio Verde dell'azienda L'Olivaiolo;

Molise

Andrea Soledad Lopez con il primo piatto "Esplorando la penisola al sapore di extravergine" per cui ha utilizzato l'olio Molensis dell'Azienda Marina Colonna;

Piemonte

Cristina Cuscunà di Torino, con il primo piatto "Trittico di sapori (gnocchetti di zucca in emulsione di ceci e ortiche in doppia consistenza)" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda 5 F di Sabrina Gerini "Fiorolio";

Ionela Monteanu di Pessinetto (TO), con il primo piatto "Risotto ai ricci di mare, granny smith e gamberi rossi" per cui ha utilizzato l'Olio Extra Vergine di oliva Redoro;

Sara Peron con l'antipasto "Tra terra e mare c'è di mezzo l'olio" per cui ha utilizzato l'olio Olea Albero della vita - Dop Riviera Ligure dell'Azienda Lucchi e Guastalli;

Puglia

Pasqualina Lazari di Lecce, con il secondo piatto "Fave & Friends" per cui ha utilizzato l'Olio Mimi dell'Azienda Donato Conserva;

Fabiana Milone di Margherita di Savoia (Barletta Andria Trani), con il dolce "L'ulivo dolce della Puglia e i suoi frutti" per cui ha utilizzato l'olio La Coratina dell'Azienda Di Martino Schinosa;

Toscana

Irene Filograsso di Firenze, con l'antipasto "La bruschetta della mi nonna" per cui ha utilizzato l'olio dell'azienda Franci Monocultivar Maurino Delicate;

Maria Giulia Frova di San Casciano in Val di Pesa (FI), con il primo piatto "Ribollita con perle di olio evo" per cui ha utilizzato l'olio Leccio del Corno - Prunisce Toscano IGP;

Trentino Alto Adige

Patrizia Sperandio di Malè (Trento), con il dolce "Non ti scordar di me" per cui ha utilizzato l'olio Riva del Garda - 46° Parallelo;

Valle d'Aosta

Ornella Corsi di Chatillon (AO), con il dolce "Torta di nocciole con ganache al cioccolato bianco" per cui ha utilizzato l'olio dell'azienda 5 F di Sabrina Gerini "Fiorolio";

Cristina Pietrosanti di Ollignan - Quart Aosta, con il primo piatto "Rouge et noir al profumo di limone" per cui ha utilizzato l'olio dell'azienda 5 F di Sabrina Gerini "Fiorolio";

Veneto

Emanuela Marcon di Lido Jesolo (Venezia), con il dolce "Coppa ciocco fondente, evo e olivetta Sant'Agata" per cui ha utilizzato l'olio Redoro bio;

Glorimar Medina di Portogruaro (VE), con l'antipasto "Millefoglie d'autunno a Venezia" per cui ha utilizzato l'olio Redoro Olio Extra Vergine di oliva;

Gabriella Pizzo di Padova, con il primo piatto "Green Heart" per cui ha utilizzato l'Olio Extra Vergine di oliva Redoro.

Le professioniste della ristorazione, si sono espresse con le loro ricette per le **quattro categorie in gara** previste dal regolamento 2023: **Antipasti** e altre preparazioni (finger food, contorni, torte salate, tramezzini, cocktail), **Primi Piatti, Secondi Piatti e Dolci, utilizzando gli oli e.v.o. finalisti al concorso nazionale Ercole Olivario 2023**, dedicato alle eccellenze olearie italiane, la cui eccellenza è garantita grazie ai rigidi criteri di selezione regionale prima e nazionale dopo **e della II edizione de "La Goccia d'Ercole"** sezione del concorso Ercole Olivario introdotta per la valorizzazione delle piccole produzioni olearie.



IL TALENTO DELLE DONNE
PER L'OLIO EXTRAVERGINE
CONCORSO DI CUCINA

Gli elaborati, sono stati sottoposti al **vaglio di una Giuria di esperti multidisciplinare** che ha esaminato le ricette assegnando un punteggio basato sulla valutazione di una serie di parametri come l'attenzione prestata al profilo sensoriale dell'olio prescelto, la cura nella scelta degli ingredienti utilizzati, la **valorizzazione dei prodotti locali**, la gradevolezza desumibile dalla descrizione della ricetta, l'aspetto estetico valutabile dalla foto del piatto, la salubrità e il profilo nutrizionale del piatto proposto e infine l'originalità, creatività e innovazione come valori aggiunti.

Le **finaliste** del concorso "Extra Cuoca" 2023, si **"sfideranno ai fornelli"** il giorno **martedì 21 novembre 2023**, presso **l'Università dei Sapori di Perugia**, preparando in diretta le ricette proposte, in presenza della **giuria nazionale** - presieduta da Giorgio Donegani, Tecnologo alimentare ed esperto di nutrizione e composta da Alessandra Baruzzi Presidente di Ladychef e giudice internazionale di cucina, Antonietta Mazzeo giornalista enogastronomica e altri due giudici internazionali di cucina - che assaggerà gli elaborati per poi proclamare e premiare le **8 vincitrici** della seconda edizione del concorso, la prima e la seconda classificata per ognuna delle 4 categorie in gara ed assegnare eventuali menzioni speciali.

Per maggiori informazioni:

Segreteria Organizzativa c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria

Tel. +39 075 9660589 / 075 9660639

promocamera@umbria.camcom.it - info@extracuoca.it

www.extracuoca.it

Ufficio Stampa ADD Comunicazione

Michela Federici - Giornalista - Tel. 328 0079662 - press.addcomunicazione@gmail.com - www.addcomunicazione.it

Paolo Barosso - Giornalista - Tel. 338 4435371 - paolo.barosso@gmail.com



EXTRACUOCA - Segreteria Organizzativa c/o Promocamera, Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria, via Cacciatori delle Alpi, 42, 06121 Perugia - tel. 075.9660.589 – 639; info@extracuoca.it