Extra Cuoca - Il talento delle donne per l’olio extra vergine di oliva – IV edizione

Sono due le cuoche professioniste che rappresentano il Piemonte in finale. Per le loro ricette in gara hanno usato gli oli e.v.o. finalisti dell’Ercole Olivario 2024 e della Goccia d’Ercole

Sono due le cuoche professioniste del Piemonte in finale alla IV edizione di “Extra Cuoca – Il talento delle donne per l’olio extra vergine”, il concorso nazionale ideato per valorizzare il talento delle cuoche professioniste promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall’Associazione Nazionale Donne dell’Olio APS, in partnership con Lady Chef (Dipartimento femminile della FIC – Federazione Italiana Cuochi) e con il programma televisivo Agrisapori.

Ecco i nomi e le ricette delle cinque finaliste piemontesi:

Ionela Monteanu, con il dolce “Albero della vita (cheesecake all’olio extravergine d’oliva e pistacchio)” per cui ha utilizzato l’Olio Extra Vergine di oliva dell’Azienda agraria Viola – Colleruita Dop Umbria Colli Assisi – Spoleto;

Rosa Del Gaudo, con il primo piatto “Tagliolini al cacao con tartare di ricciola” per cui ha utilizzato l’olio del Frantoio di Riva del Garda – Uliva Dop Garda Trentino.

Ionela Monteanu, con il dolce “Albero della vita (cheesecake all’olio extravergine d’oliva e pistacchio)”

Queste le altre cuoche finaliste, provenienti da diverse regioni italiane:

Abruzzo

Antonietta d’Orazio, con l’antipasto “Magatello di vitello in maionese tonnata e pomodorini al basilico” per cui ha utilizzato l’olio e.v.o. dell’Azienda Sandro Di Giacomo – DOP Aprutino Pescarese;

Giglate Chanel Ngoma Loussangui con l’antipasto “Salmone con cetriolo compresso, salsa yogurt e polvere di limone” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda Sandro Di Giacomo – DOP Aprutino Pescarese;

Nanda Trabucco con il primo piatto “Trilogia di ceci, bisque e sagne al profumo di mare” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda Sandro Di Giacomo – DOP Aprutino Pescarese.

Basilicata

Carmela Rinaldi, con il primo piatto “Fagottini Homemade” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda agricola La Valle Don Ciccio di Salvatore Rota;

Angela Maria Riccardi, con il primo piatto “Torre del mangia” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda Le Tre Colonne di Salvatore Stallone – Dop Coratina e Ogliarola;

Lazio

Cristina Todaro, con l'antipasto "La mia tartare" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda agricola Cosmo Di Russo – Caieta

Lucia Ciotoli, con l'antipasto "Contrasti a Km 0 (panzanella arrosto con gelato all'olio)" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda agricola Adria Misiti – Le Camminate;

Vittoria Tassoni, con l'antipasto "Baccalà in cbt con crema di asparagi e porro, riduzione di coca cola" per cui ha utilizzato l'olio dell'azienda Cioccolini;

Roberta Granata, con il dolce "Namelaka all'olio verde mare, cioccolato bianco e arancia bionda di Fondi i.g.p." per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Agricola Cosmo Di Russo – Verde Mare;

Rosa Nutolo, con il primo piatto "Tagliolino al pesto verde mare" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Agricola Cosmo Di Russo – Verde Mare;

Eleonora Masella, con il secondo piatto "Olio su tela" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda agricola Adria Misiti – Le Camminate;

Molise

Joayda Herrera Cepeda, con l'antipasto "La campagna a tavola" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Marina Colonna – Molensis;

Andrea Soledad Lopez, con il dolce "Exotic Sunny Oil" per cui ha utilizzato l'olio Evo dell'Azienda Marina Colonna;

Lidia Lutan, con il dolce "Un dolce un po' salato" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Marina Colonna – Molensis;

Soccorsa Tomasone, con il primo piatto "Come può uno scoglio" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Marina Colonna – Molensis;

Ernesta Vassolo, con il secondo piatto "Baccalà Molensis" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Marina Colonna – Molensis;

Puglia

Eleonora Corvasce, con il primo piatto "Bottoni ai fiori eduli, bouillabaisse e ricciola" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda agricola De Carlo – Terra di Bari Olio Dop;

Margarita Sanchez Castro, con il primo piatto "Gnocchetti di acqua e farina ai gamberi in zuppetta di cozze" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda agricola Di Carlo – Igp Puglia;

Toscana

Francesca Bartoli, con il primo piatto "Il calore dell'autunno" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda agricola Scovaventi;

Cinzia Cuccu, con il secondo piatto "Quando il mare incontra la terra" per cui ha utilizzato l'olio dell'Azienda Biserno Olio Extra Vergine di oliva;

Valle d’Aosta

Ornella Corsi, con il dolce “Crema al limone con mandorle e polvere di cucunci” per cui ha utilizzato l’olio evo dell’Azienda Armato;

Sandra Lomello, con il secondo piatto “Atmosfere d’autunno” per cui ha utilizzato l’olio evo dell’Azienda Armato;

Umbria

Mariagrazia Di Bello, con il secondo piatto “Calamaro Quinta Luna” per cui ha utilizzato l’olio del Frantoio Gaudenzi – Quinta Luna;

Veneto

Raffaella Volpato, con l’antipasto “Coccodè nell’orto” per cui ha utilizzato l’olio del Frantoio di Riva del Garda – 46° Parallelo biologico;

Gabriella Pizzo, con il secondo piatto “Cappe Sante: brodo di mazzancolle e Crema di peperone giallo e rosso” per cui ha utilizzato l’olio del Frantoio Tini – Tintoretto;

Emanuela Marcon, con il secondo piatto “Filetto di ombrina su gazpacho di barbabietola viola, zucca e olio al prezzemolo” per cui ha utilizzato l’olio del Frantoio di Riva del Garda – 46° Parallelo biologico.

Rosa Del Gaudo, con il primo piatto “Tagliolini al cacao con tartare di ricciola”

Le professioniste della ristorazione, si sono espresse con le loro ricette per le quattro categorie in gara previste dal regolamento 2024: 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 2024, dedicato alle eccellenze olearie italiane, la cui eccellenza è garantita grazie ai rigidi criteri di selezione regionale prima e nazionale dopo e della III edizione de “La Goccia d’Ercole” sezione del concorso Ercole Olivario introdotta per la valorizzazione delle piccole produzioni olearie.

Le finaliste del concorso “Extra Cuoca” 2024, si “sfideranno ai fornelli” il giorno martedì 3 dicembre 2024, 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.

Data di pubblicazione: 09/11/2024

Salvato in PDF in data: 21/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/extra-cuoca-il-talento-delle-donne-per-lolio-extra-vergine-di-oliva-iv-edizione/09/11/2024/