



IL TEMA DI QUEST'ANNO ERA "PASTA RIPIENA... LIGHT" "Pomorosso d'autore", gran finale nell'Osteria Arbustico di Paestum



Emozionante finale nell'Osteria Arbustico a Paestum per la quarta edizione del contest "Pomorosso d'autore". Una sfida senza esclusioni di sapori che partendo dal tema di quest'anno "Pasta ripiena... light" ha voluto mettere in evidenza il valore nutrizionale di una cucina in perfetto equilibrio tra il gusto e la salute. E così grazie a "Mysocialrecipe", l'innovativo sito ideato da Francesca Marino e a "La Fiammante", il brand di punta di Icab (Industrie Conserve Alimentari Buccino) rappresentato dal giovane Ceo Francesco Franzese, l'atteso concorso si è posizionato ancora una volta tra i più avanzati nella ricerca di nuovi stimoli alla competizione dei talenti e nella volontà di coniugare saperi e sapori. Grandi premesse, quindi, per una gara che, con i mediapartner "Luciano Pignataro WineBlog" e "Italia a Tavola", nella cucina dell'Osteria Arbustico sotto gli occhi vigili dello chef resident, la stella Michelin Cristian Torsiello, ha visto i dieci concorrenti finalisti sfidarsi nel rispetto del tema "Pasta ripiena "in chiave mediterranea e contemporanea".

Pasta ripiena al pomodoro, neanche a dirlo, nella consapevolezza del valore salutistico di questo prodigioso ortaggio a frutto soprattutto se cotto. Alla fine, tutti d'accordo, i componenti dell'attenta giuria, tra cui, il presidente Luigi Franchi (fotografo, giornalista di enogastronomia, direttore di "Sala & Cucina"), lo chef Cristian Torsiello (enfant prodige campano, chef Stella Michelin), Lara De Luna (giornalista di Repubblica Saperi) e Francesca Marino (biologa nutrizionista, giornalista, Ceo di Mysocialrecipe) hanno sancito che a meritare i premi in palio fossero, Elisabetta Lebiu per la categoria "Cuochi e Professionisti del food" con "l'intensità del corbarino

giallo sul colurgiones" e Gaetano Russo per la categoria "Food-blogger e Appassionati" con il suo "raviolo d'amore e fantasia". Una serata ricca di esaltanti momenti che per la cerimonia della consegna dei riconoscimenti condotta dalla stessa Francesca Marino con gli interventi di Francesco Franzese e del pizzaiolo Gino Sorbillo, ha registrato anche la presenza di un ospite come Luciano Pignataro, il cui libro "La pizza" è stato consegnato ai vincitori insieme alla targa ricordo. Una presenza apprezzata quella del giornalista e critico enogastronomico, il quale, non ha perso l'occasione per farsi portavoce delle meraviglie del territorio che ha ospitato la finale. Infine, il tempo per riprendersi dalle fatiche della finalissima ed ecco che, come premio, i dieci finalisti e gli amici di "Pomorosso d'autore", si sono ritrovati grazie a "La Fiammante" a diventare i protagonisti di un "Viaggio del pomodoro". Un itinerario alla scoperta dell'universo dell'oro rosso italiano, che ha visto tutti, dapprima nei campi di pomodoro di Matera, e poi, dopo una visita tra i "Sassi" della Capitale Europea della Cultura per il 2019, riscoprire gli antichi tesori della tradizione gastronomica lucana nel ristorante "La Lopa" in compagnia del "cibosof" Federico Valicenti. Un viaggio che con l'apporto di tre timonieri d'eccezione come Francesco Martusciello, Marialaura Rolando ed Emanuela Ferreri, si è trasformato in una chiusura "esperienziale" del contest online, tra colazioni contadine, incontri e percorsi da foodie, culminato con la visita allo stabilimento di Buccino de "La Fiammante" e con un pranzo in compagnia di coloro che fanno del lavoro e della passione il motivo di una vita dedicata al pomodoro e alle sue salutari bontà.

GIUSEPPE GIORGIO

