

Premio nazionale “Extra Cuoca - Il talento delle donne per l’olio extra vergine di oliva”

scritto da Silvia Fissore | 06/12/2021



Le vincitrici della prima edizione del concorso, premiate oggi a Perugia, sono Giovanna De Vincentis dall’Abruzzo, Sarah Cucchiara dalla Sicilia, Gabriella Pizzo dal Veneto, Francesca Maria Casa dalla Sicilia, Federica Sapienza dalla Campania, Andrea Soledad Lopez dal Molise. Per le loro ricette in gara hanno usato gli oli e.v.o. finalisti dell’Ercole Olivario 2021

Sono state premiate il 6 dicembre a Perugia, presso la sede della Camera di Commercio dell’Umbria, le vincitrici della prima edizione di “**Extra Cuoca - Il talento delle donne per l’olio extra vergine**”, il primo concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste, promosso dal Comitato di Coordinamento del **Premio Ercole Olivario** e dall’**Associazione Nazionale Donne dell’Olio**, in collaborazione con Lady Chef, sezione femminile della “**Federazione Italiana Cuochi**” (F.I.C.) e di

A.I.R.O. (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio).

Le vincitrici di Extra Cuoca

Ognuna delle professioniste premiate, **6 in una rosa di 45 finaliste**, ha ricevuto il riconoscimento per le ricette proposte utilizzando gli oli e.v.o. finalisti del concorso nazionale Ercole Olivario 2021, dedicato alle eccellenze olearie italiane.

Divise in tre sezioni, ecco le vincitrici di Extra Cuoca 2021, una per una:

Per la sezione Primi Piatti

1° Classificata: Giovanna De Vincentis dalla Regione Abruzzo con la ricetta *“Ravioli di grano Solina con emulsione di acqua di pomodoro e olio evo Venus Bio Dop, crema di ricotta Scorza Nera Profumata al limone e olio alle erbe fresche”*, per la quale ha utilizzato l'olio e.v.o. Venus Bio Dop

2° Classificata: Sarah Cucchiara dalla Sicilia, con la ricetta *“Tagliolini di grano duro siciliano”* per la quale ha utilizzato l'olio Dop Frantoio Galioto.

Per la sezione secondi piatti

1° Classificata: Gabriella Pizzo dal Veneto con la ricetta *“Mare d'olio”* per la quale ha utilizzato olio Garda Rocca Dop

2° Classificata: Francesca Maria Casa dalla Sicilia con la ricetta *“Turbante di spigola agli agrumi”* per la quale ha utilizzato olio Nettare Ibleo dell'Azienda Agrestis.

Per la sezione altre preparazioni

1° Classificata: Federica Sapienza dalla Campania con la ricetta d'antipasto *“Baccalà in olio cottura al rosmarino su crema di patata dolce americana con fava di cacao e cialdina di amaranto”* per la quale ha utilizzato olio Selega Terra di Molinara

2° Classificata: Andrea Soledad Lopez dal Molise con la ricetta d'antipasto **“Olio su triglia”** per la quale ha utilizzato olio Venus Bio Dop.

Menzione speciale a Eleonora Franco

Una menzione speciale è andata anche a **Eleonora Franco dal Friuli Venezia Giulia**, per il suo dessert *“Passione esotica”* per il quale ha utilizzato l'olio 46° Parallelo Biologico in combinazione con il cioccolato bianco. La giuria ha apprezzato, infatti, sia la scelta dei sapori esotici operata dalla concorrente che la capacità di accostarli in modo armonico e creativo.

L'evento anche in diretta streaming

A svelare le vincitrici di questa prima edizione, durante l'incontro che oltre che in presenza, è stato trasmesso in diretta streaming, dal centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria, è stato **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario che ha affermato:

«Sono molto soddisfatto di questa prima edizione di Extra Cuoca, perché è stato un connubio felice di valorizzazione degli oli extra vergine di oliva dell'Ercole Olivario, della

professionalità delle cuoche e di un'efficace formazione, il tutto accompagnato da una buona comunicazione. Credo che sia fondamentale sempre più informare e formare il mondo della ristorazione affinché anche il consumatore finale sia consapevole del corretto uso dei prodotti agroalimentari italiani. Noi dobbiamo essere orgogliosi delle nostre produzioni di qualità e far comprendere ai consumatori che utilizzare in modo corretto, facendo una spesa consapevole, è la strada da percorrere per il vero rispetto del pianeta e della sostenibilità ecologica, ma anche una forma di rispetto verso noi stessi e la nostra salute e verso la dignità di chi produce. Per questo, sono stato felice di sapere che le cuoche in gara hanno valorizzato non solo l'olio, ma anche le tradizioni gastronomiche dei propri territori di origine».

Sono intervenuti alla premiazione anche **Giorgio Donegani**, esperto di nutrizione ed educazione alimentare, **Alessandra Baruzzi**, Presidente Nazionale Lady Chef - Federazione Italiana Cuoche e **Gabriella Stansfield**, - Presidente dell'Associazione Donne dell'Olio. Quest'ultima in particolare ha ribadito quanto sia importante valorizzare da un lato l'olio extravergine di oliva e dall'altra il talento femminile di chi utilizza l'olio e.v.o. ogni giorno, affinché le professioniste della ristorazione siano le prime ambasciatrici dell'olio di qualità.

«Sono loro, infatti, che grazie alla loro preparazione e conoscenza dei prodotti del territorio, possono educare il consumatore alla scelta di oli di qualità».

Maggiori informazioni: www.extracuoca.it