



Chiara Tonucci ha vinto la sfida all'osteria «Al 26»

LA SFIDA CULINARIA CHIARA TONUCCI E ANTONINO PALELLA CONTINUANO A CORRERE Dilettanti (bravi) sui fornelli: si è arrivati ai quarti di finale

GRANDE successo anche per il secondo turno di quarti di finale di Chef in the City, la prima gara di cucina amatoriale della città organizzata da Anteprema Web, andata in scena mercoledì sera all'Osteria Al 26 e al ristorante Cile's dopo il tutto esaurito di martedì a "La taverna dei pescatori" e "Il Galeone". In totale sono stati 130 i giurati popolari che hanno partecipato alle due serate pagando un menù fisso e dando dimostrazione che l'obiettivo princi-

pale dell'iniziativa, quello cioè di far lavorare i ristoranti nei giorni di "magra", è stato raggiunto in pieno: nelle prime quattro sfide ci sono stati ben 230 paganti distribuiti nei locali che hanno aderito all'iniziativa.

AL 26 Chiara Tonucci, che ha proposto "Il favoloso pollo di Amelie", ha battuto il fisioterapista Eugenio Mazini, che ha cucinato "Medaglione speck&fossa in compagnia" per soli 9 punti. I giurati popolari hanno infatti premia-

to Tonucci con 151 voti contro i 147 di Mazini mentre quelli tecnici si sono espressi con 113 voti per la prima e 108 per il secondo. Anche da Cile's non è stato semplice decidere quale era il piatto migliore in gara tra la "Spada nell'orto" proposta da Renato Bardeggia e gli "Involtini di spigola mediterranea con tortino di zucchine e patate" di Antonino Palella che ha avuto la meglio con 127 della giuria tecnica e 71 della popolare contro i 106 (tecnica) e 69 (popolare)-raccolti da Bardeggia.