

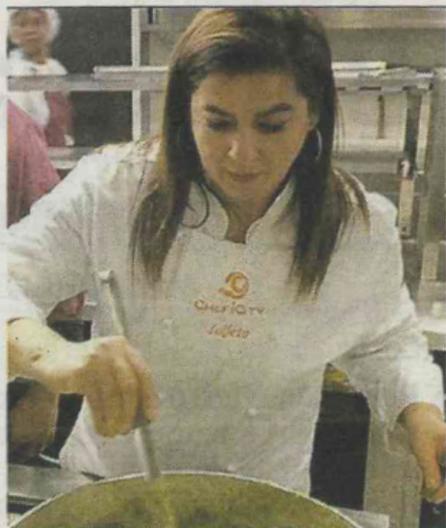
► *La commerciante prima a Chef in the city*

“Triglie in camporella” Vince Luljeta Marku

IL CONCORSO

Fano

Luljeta Marku, commerciante di origine albanese ma fanese di adozione, ha vinto il concorso amatoriale di Chef in the city. Il suo piatto “Triglie in camporella”, filetti di triglia con crema di verza e melanzane grigliate, ha convinto sia la giuria tecnica che quella popolare e le ha permesso di battere, nella finalissima organizzata sabato sera al ristorante Cascina delle Rose di Sant’Ippolito, l’agente di commercio Umberto Gennari ed il suo antipasto, “Un tuffo a Fano”, composta da un tortino di verdure e seppie accompagnato da uno sgombro appoggiato su un letto di indivia. Umberto si è dovuto accontentare del premio di consolazione messo in palio da Arredare La Tavola: una utilissima impastatrice. Per la giuria tecnica composta da Federica Olivi del Fish House, Giovanni Savelli dell’osteria Al26, Giorgio Andrea Ricci di Cile’s, Stefano Marinelli dell’Osteria del Pisello, Marco Ve-



La commerciante Luljeta Marku premiata da 250 giudici

gliò del Galeone, Enrico Del Bianco del Tiravino e Michele e Federico Cecconi della Cascina delle Rose non è stato un compito facile decidere quale dei due piatti premiare e alla fine tra i due concorrenti c’è stata una differenza di pochissimi punti. Terminata la gara nei ristoranti, ora sarà il turno delle pasticcerie con la versione “caké” di Chef in the City in programma tra i mesi di gennaio e febbraio del prossimo anno.