

Oleide 2014: il successo va alla Bcc di San Giovanni Rotondo

Spello, successo per "Oleide 2014": a vincere la competizione culinaria e' la Bcc di San Giovanni Rotondo con le orecchiette alla poverella. I piatti realizzati con gli chef dell'Universita' sapori di Perugia.

A vincere la seconda edizione delle Disfida della bruschetta firmata Oleide è stata la BCC di San Giovanni Rotondo (Foggia) che, con le tradizionali orecchiette alla poverella ha conquistato il giudice di gara Beppe Bigazzi prevalendo sulle altre due finaliste: BCC di Anghiari e Stia, che ha preparato i tortelli di patate, e Banca Don Rizzo Credito Cooperativo della Sicilia Occidentale con i suoi spaghetti alla bottarga. Tutti i piatti sono stati realizzati in collaborazione con gli chef dell'Università dei Sapori di Perugia. A presentare la disfida è stato il noto conduttore televisivo Paolo Notari. E mentre il simpatico Augusto Tocci, volto noto de La Prova del Cuoco, ha interagito con il pubblico alla scoperta dei sapori tipici del territorio di Anghiari e Stia, al giornalista e gastronomo Giuseppe Bigazzi è spettato il compito di decretare il vincitore assoluto della goliardica disfida italiana ispirata non soltanto al buon olio ma ai prodotti tipici e alla tradizione enogastronomica del territorio. Dopo la disfida, per restare sempre sul tema della buona gastronomia e dell'accoglienza, Giuseppe Cerasa, nota firma de La Repubblica di Roma, ha presentato la "Guida ai ristoranti dell'Umbria": un utile vademecum, dove il giornalista recensisce i migliori ristoranti umbri e inoltre botteghe del gusto, agriturismi e bed&breakfast... L'evento è stato ideato e promosso dalla Banca di Credito Cooperativo di Spello e Bettona per contribuire a rafforzare lo scambio mutualistico e i legami fra le banche di

Oleide 2014: il successo va alla Bcc di San Giovanni Rotondo

Spello, successo per "Oleide 2014": a vincere la competizione culinaria e' la Bcc di San Giovanni Rotondo con le orecchiette alla poverella. I piatti realizzati con gli chef dell'Universita' sapori di Perugia. A vincere la seconda edizione delle Disfida della bruschetta firmata Oleide è stata la BCC di San Giovanni Rotondo (Foggia) che, con le tradizionali orecchiette alla poverella ha conquistato il giudice di gara Beppe Bigazzi prevalendo sulle altre due finaliste: BCC di Anghiari e Stia, che ha preparato i tortelli di patate, e Banca Don Rizzo Credito Cooperativo della Sicilia Occidentale con i suoi spaghetti alla bottarga. Tutti i piatti sono stati realizzati in collaborazione con gli chef dell'Università dei Sapori di Perugia. A presentare la disfida è stato il noto conduttore televisivo Paolo Notari. E mentre il simpatico Augusto Tocci, volto noto de La Prova del Cuoco, ha interagito con il pubblico alla scoperta dei sapori tipici del territorio di Anghiari e Stia, al giornalista e gastronomo Giuseppe Bigazzi è spettato il compito di decretare il vincitore assoluto della goliardica disfida italiana ispirata non soltanto al buon olio ma ai prodotti tipici e alla tradizione enogastronomica del territorio. Dopo la disfida, per restare sempre sul tema della buona gastronomia e dell'accoglienza, Giuseppe Cerasa, nota firma de La Repubblica di Roma, ha presentato la "Guida ai ristoranti dell'Umbria": un utile vademecum, dove il giornalista recensisce i migliori ristoranti umbri e inoltre botteghe del gusto, agriturismi e bed&breakfast... L'evento è stato ideato e promosso dalla Banca di Credito Cooperativo di Spello e Bettona per contribuire a rafforzare lo scambio mutualistico e i legami fra le banche di credito cooperativo italiane e valorizzare le realtà produttive che operano sul territorio.

Foligno/Spoletto
16/11/2014 12:48:00
Redazione