

26.11.2019

IL CONCORSO “CHEF IN AEROPORTO” PREMIA RICETTA DI ISPIRAZIONE BERGAMASCA

**Sarà proposta per un anno nel menu del Vicook Bistrot,
ristorante gourmet firmato Da Vittorio all’Aeroporto di Milano Bergamo**

Si è concluso con la preferenza a una ricetta ispirata ai prodotti del territorio e in uso nella cucina bergamasca il cooking show ospitato dal Vicook Bistrot all’Aeroporto di Milano Bergamo, che ha rappresentato l’evento finale del concorso “**Chef in aeroporto**”, indetto da SACBO in collaborazione con il ristorante gourmet firmato Da Vittorio e aperto alla partecipazione dei passeggeri che hanno volato nel corso del 2019 dallo scalo.

Tra coloro i quali hanno risposto all’invito a realizzare una ricetta di ispirazione territoriale sono stati selezionati i tre finalisti (la bergamasca **Paola Cerimbelli**, il ligure **Alberto Mattei** e **Maria Teresa Ruta**, nota conduttrice televisiva), i quali si sono cimentati nella preparazione del proprio piatto selezionato, alla presenza dello chef tristellato **Enrico Cerea**, ottenendo consenso e apprezzamento per l’impegno e la qualità delle rispettive preparazioni, sottoposte al giudizio di una giuria di giornalisti enogastronomici, a quello degli chef e al voto espresso dai commensali, rivelatosi determinante per l’esito finale.

La ricetta preferita è stata quella di Paola Cerimbelli, che ha proposto “**Baccalà dell’Atlantico con finferli della Bergamasca**”, seguita dal “Risotto Siciliano” di Maria Teresa Ruta e dai “Casoncelli con cuore morbido di Taragna e fichi su letto di funghi porcini”.

La ricetta preferita sarà proposta per un anno intero nel menù di Vicook Bistrot, giudicato tra i migliori ristoranti aeroportuali a livello mondiale.

UFFICIO STAMPA SACBO
Eugenio Sorrentino
press@sacbo.it
Tel. 035 3226388
Mobile +39 335 8495325



MILAN
BERGAMO
AIRPORT | BGY
www.milanbergamoairport.it