

Enzo Salvi batte Maurizio Casagrande ai fornelli di Cinecibo a Vallo della Lucania

Pubblicato il 7 ottobre 2015.

Tags: #Cinecibo, EnzoSalvi, MaurizioCasagrande, Salerno



Una gara nella gara, del tutto goliardica, è stata combattuta nella giornata conclusiva di Cinecibo Festival, sabato scorso, a Vallo della Lucania, da due popolari attori della commedia italiana che si sono sfidati ai fornelli: parliamo di Enzo Salvi e Maurizio Casagrande che hanno preparato, per la giuria di Cinecibo, due "must" delle rispettive zone di origine ovvero bucatini all'amatriciana e spaghetti con vongole. A

spuntarla è stata Salvi che è stato supportato, nella realizzazione del piatto, dagli Chef dei Grani guidati da Helga Liberto. Ma è stata una gara davvero combattuta perché l'attore romano ha avuto la meglio su Casagrande per un solo punto in più. Nel corso della serata di gala, ai due attori è stato assegnato il Premio Cinecibo "chef actor".

"Questa per me è stata una cosa inedita perché non avevo mai cucinato, prima, in vita mia - **ha ammesso placidamente Enzo Salvi nel corso della premiazione** - tranne il latte coi biscotti ai miei figli. Grazie per i meravigliosi prodotti che questa terra ha messo a disposizione." "Ho perso - **ha replicato Casagrande** - oggi ho fatto una sfida e ho perso però voglio fare denuncia - ha aggiunto scherzosamente - perché è stata una lotta impari: quel signore si è presentato con 4

persone ad aiutarlo di cui 3 chef, l'unico che non sapeva cucinare era lui. Io ho fatto spaghetti a vongole, non con le vongole mi sono divertito molto a farlo."

Nel corso degli showcooking è stato ideato il piatto ufficiale del festival: i "rigatoni alla Cinecibo" con pesto di zucchine, basilico, panna di bufala, granella di nocciola, pinoli, noci e nocciole di Giffoni. Il piatto è ideato e realizzato dagli Chef dei Grani Helga Liberto e Vito De Vita. Altro protagonista assoluto degli showcooking è stato lo chef Umberto Vezzoli: cuoco "resident" dell'amatissimo programma in onda su Alicetv. Lo chef ha preparato un piatto di bucatini all'amatriciana. A concludere gli appuntamenti gastronomici è stata la chef di zona Giovanna Voria che ha preparato lo showcooking finale a base di ceci di Cicerale e fagioli di Controne. Tutti gli showcooking sono stati realizzati con il contributo ed il supporto fondamentale degli allievi dell'Istituto alberghiero "Ferrari" di Battipaglia, diretto dalla preside Daniela Palma, che hanno affiancato lo staff di Cinecibo anche in altre attività. "Una collaborazione fondamentale - conclude il direttore artistico Donato Ciociola - da rafforzare negli anni".

Sono stati partner dell'iniziativa: Alma Seges, Terra Orti, Pasta Antonio Amato, Bisol, Hotel D'Inghilterra, Chef dei grani, caseificio La Fattoria, Supermercato Sole 365 di Vallo della Lucania, Banca Del Cilento e Lucania Sud, Motta Servizi e Logistica, Ho.re.ca.

7 ottobre 2015 • 0 Commenti • Leggi Tutto

Salerno Notizie

