

**CUCINE A CONCORSO**

# Lo chef D'Amico rappresenta il Sannio a «Il piennolo d'oro»

**SABINO CUBELLI**

Ai NASTRI di partenza la settima edizione del concorso regionale di enogastronomia «Il Piennolo d'oro», organizzato dall'associazione «Vesuviamo», in collaborazione con l'ente no profit «Sapere i Sapori», il Premiato Pastificio Afeltra e le associazioni provinciali dei cuochi in programma fino a domani, giovedì 5 marzo, proprio nei locali del pastificio Afeltra di Gragnano. Saranno servite pietanze succulenti cucinate dagli chef delle cinque province campane, con il pomodorino del piennolo del Vesuvio come ingrediente di base ed i prodotti tipici del territorio.

Dopo la selezione provinciale al Wine Resort Torre Gaia di Dugenta, che ha

visto sfidarsi chef provenienti da principali locali e ristoranti del Sannio, la giuria, formata da noti enogastronomi, ha deciso che a rappresentare il Sannio sarà lo chef Angelo D'Amico.

Il giovane cuoco, dopo un apprendistato da considerare d'eccezione alla Terrazza dell'Eden e a Palazzo Sasso e dopo un lungo affinamento da Antonello Colonna a Labico, ora lavora come chef al ristorante «Barry» del Cristina Park Hotel di Montesarchio. Lo chef sannita, in giro per l'Italia, ha appreso ai fornelli raffinate tecniche di lavorazione, ma è rimasto fortemente attaccato alle proprie origini, tanto da accettare, la sfida di tornare nella propria terra.

Alla gara tra gli chef ristoratori della Campania, D'Amico farà saltare in pentola gli aromi del Sannio insieme ai prodotti tipici, che sono alla base della sua cucina, vera espressione del territorio ma anche supportata da tanta fantasia. Il concorso si avvale della collaborazione della federazione italiana cuochi e nasce con l'obiettivo di promuovere, valorizzare e tutelare i prodotti tipici della Campania.

