

Nuova vittoria per Sara Scalvini

Di Giancarlo Marchesi

Lo chef della Trattoria Al Viandante di Bagolino, alla trasmissione televisiva Cuochi d'Italia su TV8, ha sbaragliato anche la concorrenza campana.

Ieri sera la timida Sara ha tirato fuori le sue unghie affilate e rigorosamente smaltate per avere ragione di Bianca Angelotti del ristorante "Napule Campania", concorrente che rappresentava proprio la Campania.

La cucina regionale è stata ancora una volta protagonista dell'avvincente sfida di ieri fra due regioni d'Italia, Lombardia e Campania appunto, del famoso show culinario giunto alla sua settima edizione.

Ricette tipiche, realizzate con ingredienti sani e genuini del territorio, hanno fatto da cornice al programma condotto dallo chef Alessandro Borghese.

I rinomati giudici Cristiano Tomei e Gennaro Esposito hanno valutato i piatti preparati dalle due concorrenti, che si sono sfidate cucinando, nella prima parte del programma, un piatto campano a base di mozzarella di bufala: Bianca ha proposto sia la mozzarella fritta sia in carrozza, mentre Sara ha cucinato un risotto lombardo con castagne, luganiga e ovviamente mozzarella.

Già in questa prima tornata lo chef valsabbino era in vantaggio con 15 punti, uno in più dell'avversaria.

Successo bissato da Sara anche nella seconda parte del programma, con la preparazione di un saporito filetto d'asino accompagnato con polenta e coste insaporite dall'immane formaggio Bagoss, che ha avuto la meglio sul filetto d'asino ai profumi della costiera sorrentina proposto da Bianca.

Sara, che fin da giovanissima si era avvicinata all'arte culinaria frequentando l'Istituto Alberghiero di Valle Sabbia, con questa vittoria accede al terzo turno del campionato televisivo che decreterà il migliore cuoco regionale dello stivale.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 23/01/2019 - AGGIORNATO IL 07/05/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)