

IL CONCORSO



:: TROFEO CUOCHI ROMAGNOLI

È Domenico Bartolomeo il vincitore dell'edizione 2022 del Trofeo Cuochi Romagnoli, che si è svolta martedì a Casa Artusi. Si è imposto nella categoria professionisti su un'agguerrita concorrenza con le sue "Acclughe fritte", piatto ispirato a una ricetta del manuale artusiano (la 482). Siciliano d'origine, trapiantato in Romagna, Bartolomeo ha alle spalle una lunga esperienza lavorativa, e attualmente ricopre il doppio ruolo di Food & Beverage Manager in un'azienda del Riminese e di Executive Chef al ristorante Mulazzani di Rimini. Dietro di lui, al secondo posto si è piazzata Mirian Shiden, unica donna in gara, arrivata direttamente da Los Angeles (dopo aver vissuto a lungo in Romagna) per preparare il suo "Agnello con piselli" ispirato alla ricetta 319 di Artusi. Domenica prossima Mirian sarà impegnata a difendere i colori dell'Emilia-Romagna nel contest "Miglior Professionista Lady Chef" nell'ambito dei Campionati della Cucina Italiana, in programma a Rimini, all'interno di Beer Attraction. La palma di miglior cuoco romagnolo junior, infine, è andata al ventunenne Luca Germoglio, da un anno nella cucina del ristorante "Oltre" di Belariva, ha preparato la ricetta più classica di Artusi: i cappelletti all'uso di Romagna (n. 97). «Dopo questa felice esperienza sono convinta che in futuro Casa Artusi e l'Associazione Cuochi Romagnoli troveranno altre occasioni proficue di collaborazione», ha commentato la presidente di Casa Artusi Lalla Tentoni.

