



La consegna del premio a Mario Strollo

# Per un punto vince il baccalà di Strollo

SALERNO — E' stata una soffice e delicata spuma di baccalà con petali di patate chips e pomodorini secchi ad aggiudicarsi, venerdì sera al castello Arechi, la seconda edizione del Premio Internazionale della Cucina Mediterranea bandito dalla PromoSalerno di Rosario Cancro e Marco Noschese, con il sostegno della Provincia di Salerno, e «servito» con finezza affabulatoria da Enzo Landolfi. L'autore del piatto, Mario Strollo, allievo dell'Ipsar Corbino di Contursi Terme, non solo ha portato a casa come premio uno stage formativo presso l'Accademia Barilla di Parma del valore di quindicimila euro ma anche la soddisfazione di aver fatto riconciliare con il baccalà ben tre dei sei componenti della giuria, composta da Daniele Circiello, editore di riviste specializzate, Enrico Scattolini, direttore Accademia Barilla, Giancarlo D'Angelo, assessore al turismo della provincia di Potenza, dalle giornaliste Antonietta Piscione e Paola Primicerio e presieduta da Gabriele Bojano. Ad un solo voto di distacco (369 contro 368) i taglierini con gamberetto rosso, fiori di zucca e zafferano alla menta preparati da Alessio Della Mura, allievo dell'Ipsar di Nocera Inferiore. E poi tutti gli altri, comunque meritevoli di vittoria per il coraggio di affrontare una prova così impegnativa dandosi in pasto, è il caso di dire, al pubblico: Giovanni Di Sorbo e Alessandro De Crescenzo da Piedimonte Matese, Thomas De Angelis da Nocera Inferiore e, unica donna, Letizia Cioffi da Capaccio. La formula del premio, aperta alle nuove generazioni di cuochi, è parsa più convincente dello scorso anno quando a sfidarsi furono chef già affermati. Al termine un ricco buffet ha premiato anche quanti sono rimasti a guardare con l'acquolina in bocca.