



coltura e dall'Accademia Barilla di Parma, centro di riferimento internazionale di diffusione dell'arte della gastronomia italiana, è volto a promuovere le tipicità della cucina mediterranea.

La cerimonia di premiazione all'Arechi

## Incoronato all'Arechi l'ambasciatore della cucina in Campania: è olevanese

Selezionati in tutti gli istituti alberghieri della Campania erano sei i giovani chef, giunti in finale, che l'altra sera all'Arechi si sono contesi il titolo: **Letizia Cioffi**, 20 anni, di Capaccio, **Alessandro De Crescenzo**, 18 anni di Caserta, **Giovanni Di Sorbo**, 18 anni, di Alvignano (Ce), **Thomas De Angelis**, 18 anni, di Castel San Giorgio, **Alessio Della Mura**, 21 anni, di Nocera Inferiore, ed il vincitore **Mario Strollo**, cui è andato, oltre al titolo, uno "stage" del valore di 15mila euro. La giuria del Pre-

mio, presieduta dal giornalista Gabriele Bojano, composta dall'assessore al Turismo della Provincia di Potenza Giancarlo D'Angelo, da Paola Primicerio de "la Città" e dagli esperti Enrico Scattolini, direttore dell'Accademia Barilla, Daniele Circiello, editore della rivista "Eno Gastronomia" e dalla professoressa Antonietta Piscione, ha assegnato all'unanimità il trofeo a Mario Strollo ed al suo piatto dal titolo "spuma di baccalà con petali di patate e pomodori secchi".