

Siracusa. Giulia Carpino vince ancora a "Cuochi d'Italia", sfida contro la Sardegna

Ennesimo successo per la cuoca siracusana Giulia Carpino. Rappresenta la Sicilia su Canale 8 e si contende con i rappresentanti delle altre regioni italiane la vittoria nel corso delle puntate di Cuochi d'Italia, la trasmissione di Alessandro Borghese in onda ogni sera alle 19. Dopo avere battuto l'Umbria, Giulia ha superato anche il secondo turno. In questo caso ha avuto la meglio sulla Sardegna. Giulia sarà in sfida con la Toscana. Quella andata in onda è stata per Giulia una tra le sfide più belle e più difficili. "Eravamo due ragazze, entrambe isolane, con un ingrediente "gioiello" da portare- racconta Giulia- Io, pensando di potermi trovare contro regioni che il pesce lo conoscono poco, ho portato "a masculina da'magghia", pescato con una tecnica che influisce positivamente sul gusto della carne, che resta dolcissima. La mia avversaria, essendo sarda, era molto pratica di pesce. Questo mi aveva un po' preoccupata". Prima manche in parità. Poi, l'ingrediente gioiello della concorrente sarda: la Sa corda, parti delle sacche dello stomaco dell'agnello. "Non conoscevo quel prodotto - prosegue Giulia- Mai visto in vita mia. Mi è sembrato mi somigliasse alle "stigghiola" di Palermo e sono andata avanti, cucinando anche attraverso l'utilizzo di aromi. Vincere con un prodotto che non conoscevo è stata davvero una bella soddisfazione". Durante la prima manche, Giulia ha preparato l'alice in tre diversi modi. Uno di questi piatti, aspetto sentimentale delle scelte compiute da Giulia, si chiamava "Alice nel Paese delle Meraviglie". "Così mi chiamava il mio primo chef, Maurizio Urso- spiega la giovane cuoca siracusana, pronta per la prossima sfida.