

# Un salernitano alla Prova del CUOCO

*di Redazione Culturale*

Oggi un salernitano alla Prova del Cuoco, nella settimana numero e condotto da Elisa Isoardi e con la partecipazione di Andrea Lo Cicero.

Nel “Duello all’italiana” di mezzogiorno, infatti, lo chef salernitano Antonio Paolino e la chef Caba Maria Corapi di Lamezia Terme si sfideranno nella rivisitazione di un classico della cucina: La zuppa di pesce. Nella puntata si parlerà di aceto balsamico, con la ricetta della chef romana Anna Maria Palma, che preparerà dei saporitissimi Cappeletti in fonduta di formaggio con aceto balsamico.

Con lei, il nutrizionista milanese Luca Avoledo da Milano e la storica dell’alimentazione bolognese Elisa Azzimondi che sveleranno tutte le proprietà benefiche di questo condimento. Per la rubrica “Piatto d’autore”, lo chef palermitano Natale Giunta preparerà un dolce conosciuto in tutto il mondo: I cannoli siciliani.

Spazio anche alla creatività dello chef Emilio Signori da Grosseto, che preparerà uno stuzzicante Hamburger con spuma d’acciughe e burrata.

Seconda “manche” per i protagonisti della La prova del cuoco: i concorrenti Giuseppe Rispoli da Napoli e Valentina Spinetti da Pistoia se la giocheranno a suon di menù, affiancati dagli chef Marco Claroni da Roma e Franco Mazzei da Pistoia. A giudicarli lo chef Claudio Sadler da Milano e la cuoca Luisanna Messeri da Firenze e – “giurato per un giorno” – il giornalista sportivo e conduttore televisivo Marco Mazzocchi. Nel corso della puntata l’inviato Ivan Bacchi sarà a Itri (Lt), alla ricerca di un piatto perduto della tradizione laziale: maccaroni all’itrana. Tornerà, immancabile, il “borsino” della spesa” di Mr. Prezzo, Claudio Guerrini , con

il suo report dai banchi del "Mercato Santa Scolastica" di Bari.