



Milano, 30 gennaio 2012

COMUNICATO STAMPA

Gara culinaria ad Anguilla tra cinque giovani chef

Il 29 gennaio al Ristorante Veja di Anguilla, sono giunti cinque giovani chef, vestiti di tutto punto, per mettersi in gioco in una importante gara culinaria.

Li ha accolti Carrie Bogar, proprietario del ristorante Veya e Charles Voudouris, Chef del Viceory, ha spiegato ai concorrenti la procedura e le regole del "Taste of the Caribbean Competition". Alle 16:45 è stato presentato loro un cestino misterioso con dentro gli ingredienti che avrebbero dovuto utilizzare per preparare i loro piatti.

Gli ospiti della serata, mentre attendevano di assaggiare i piatti, hanno potuto gustare gli ottimi vini generosamente offerti da Grazie a Nathalie e Defrance Grands Vins; il ricavato del vino che è stato venduto al bar invece è stato devoluto alla squadra culinaria.

I giudici, dopo un'attenta valutazione hanno riconosciuto il 1° premio a Justin Hughes (chef del Cap Juluca), il 2° a posto a Gumbs Jordel (jr chef del Viceroy) e Claudio Gumbs, Leonardo Vanterpool, e Matima sono arrivati dopo a pari merito.

Il menu che ha portato Justin alla vittoria era così composto: Lonza alle cinque spezie con ragù di cetrioli marinati, salsa di mais e fagioli neri e estratto di maiale al timo,

Anguilla, che è conosciuta nel mondo per avere un'ottima tradizione culinaria, ancora una volta ha dimostrato come anche i giovani chef dell'isola siano sulla buona strada

**Per maggiori informazioni contattare Anguilla Tourist Board – tel 02 8953 4108 e-mail: anguilla@depaoliassociati.com
www.anguillacaraibi.com**