

29 aprile 2015

Online

SapereFood  
L'informazione agroalimentare in Umbria

## L'UMBRIA TRIONFA AL CONTEST NAZIONALE TRE SPADE, VINCE LA FOOD BLOGGER DI TODI



Redazione Saperefood.it 29 aprile 2015 Eventi, Primo Piano



*Miria Onesta ha sbaragliato i 150 concorrenti in gara, con una ricetta semplice ma di gran gusto: gli “umbricelli al farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno”*

*di Emanuela De Pinto*

Sfidare 150 food blogger provenienti da tutta Italia e conquistare il primo posto con un piatto che rappresenta l'Umbria più verace. Mica facile. Eppure, lei ci è riuscita e ha portato a casa l'ennesimo premio che attesta le sue abilità in cucina e il suo affetto per questa terra d'adozione. La protagonista è **Miria Onesta**, romana d'origine ma in Umbria da molti anni ormai, autrice del blog “**2amiche in cucina**” e membro della redazione di “**I-Food**”, sito di ricette realizzato in collaborazione con altre cuoche provette.



|                |  |
|----------------|--|
| 29 aprile 2015 |  |
| Online         |  |

La finale del concorso si è svolta il 22 aprile scorso nella prestigiosa **Scuola di cucina dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, in provincia di Cuneo. **Il contest dal titolo "120 e lode in cucina"** è stato lanciato, lo scorso novembre, dall'azienda **Tre Spade** in collaborazione con **Slow Food** per festeggiare il compleanno dei 120 anni dello storico marchio di attrezzature e apparecchi elettronici per cuochi professionisti. Alla gara lanciata via web hanno aderito 150 food blogger e ne sono arrivati in finale soltanto cinque. Tra questi, Miria ha trionfato con un piatto semplice, **preparato in diretta**, ma dal sapore intenso: **umbricelli al farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno**. Abilità culinarie indiscutibili: la preparazione della pasta sul momento, mischiando la farina di farro a quella di grano 00 per ammorbidire il tono e il gusto dell'impasto, un condimento con un sugo appena rosato, salsiccia umbra e uno dei presidi regionali Slow Food, la fagiolina del Trasimeno, asso nella manica della nostra cuoca.



Le altre finaliste: al secondo posto, vincitrice del premio speciale Slow Food, Rosa D'Anna con la **"Pasta e patate della vigilia"**, terza Ileana Conti con il tipico pane sardo **"Civraxiu ripieno di insalatina"**, quarta classificata Maria Di Meglio con un tortino di bucatini conditi con pomodorini, capperi, alici, nero di seppia e olive di Gaeta chiamato **"Il Vesuvio"**, quinto posto per Teresa De Masi con i **"Ravioli di patate alle due consistenze di Parmigiano Reggiano, pesto di pistacchio e pomodoro Confit"**.

**Miria**, che dedica al suo blog tutta la sua giornata con passione ed energia da vendere, è **nata a Roma ma vive a Todi**, è sposata ed è madre di un diciassettenne che apprezza le sue sane merende! Da sempre appassionata di cucina creativa, negli ultimi anni ha fatto **incetta di premi** in giro per l'Italia partecipando a importanti contest organizzati da aziende private. **Nei suoi piatti il cuore dell'Umbria**, perché dice: **"Amo la cucina semplice**, con ingredienti freschi e di stagione. **Erbe spontanee, bacche e fiori** sono spesso di ispirazione per le mie ricette. Sono orgogliosa di contribuire a far conoscere, in giro per l'Italia, il sapore più autentico di questa meravigliosa terra".