

Il festival di Sanremo sceglie la cucina abruzzese per Sanremo Sol Lo chef George Bogdan Cibi, ex allievo di Accademia Chefs fra i protagonisti



Chef George Cibi da Accademia Chefs



La Brigata di Sanremo Sol (CIBI secondo da sinistra)



George Bogdan Cibi a Sanremo Sol

I protagonisti del Festival della canzone italiana mangeranno abruzzese, in cucina il chietino George Bogdan Cibi, e una brigata di 5 persone dell'Associazione Lady Chef e Federazione Italiana Cuochi.

39 anni, originario della Romania con un grande ideale da sempre: lavorare nel mondo dell'Alta Cucina. Quello che nel 2006, appena arrivato in Italia, era solo un sogno, oggi è una fervida ed emozionante realtà.

Lo chef George Bogdan Cibi, ex allievo dell'Accademia di Alta Cucina di San Benedetto del Tronto Accademia Chefs, è nella brigata di cucina di Sanremo Sol, il format diretto da Giuseppe Grande, che promuove e valorizza l'enogastronomia, la cultura, i territori, con attività legate alla musica nella settimana del festival.

Una brigata importante, a prevalenza abruzzese capitanata da Rosalba Marte della Federazione Italiana Cuochi - Lady Chef, che dal 1 al 5 febbraio preparerà i pasti e il gran galà finale per artisti e giornalisti nella storica Villa Ormond di Sanremo.

Ritmi sostenuti da Alta Cucina per un evento importante come quello di Sanremo, e un'esperienza emozionante anche sul piano personale quella che sta affrontando lo chef chietino George Bogdan, che fra una preparazione e l'altra ci dedica qualche minuto.

"L'adrenalina si fa sentire, il Festival è iniziato e le cose da fare sono molte, - ma la metodologia acquisita con anni di formazione professionale da Accademia Chefs, mi ha aiutato non solo ad elevare un elevato bagaglio di competenze tecniche ma mi ha dato la preparazione necessaria per affrontare importanti traguardi come questo e i mezzi per confrontarmi con una brigata di Alta Cucina"

Allenato dall'esperienza acquisita in diversi ristoranti fra Marche e Abruzzo dove ha avuto modo di confrontarsi con i migliori chef della riviera Adriatica, lo chef George Bogdan ricorda gli anni di formazione con grande entusiasmo e con un profondo senso di gratitudine.

Una formazione che gli ha permesso di confrontarsi sia con la cucina tradizionale che con quella gourmet, e che mette nelle condizioni di sviluppare una propria idea di cucina e un proprio stile. Lo stesso che George Bogdan riporterà a San Salvo, nel ristorante del centro storico "La Sfinge", conclusa l'esperienza sanremese.

Top Secret sul menu, ma che guardando all'origine e al bagaglio enogastronomico della brigata chiamata all'appello da Rosalba Marte (Lady Chef, Vasto), Antonina Di Giacomo, oltre a Angelo Bellano, Solly Tomasone, Daniele Mancini, Marinella Ferigo e Marta Di Marcoberardino, racconterà sicuramente i sapori dell' Abruzzo.

Il tutto senza dimenticare in nessun modo l'attenzione a impiattamento ed estetica del piatto, in fin dei conti si tratta sempre della Kermesse famosa non solo per la buona musica, ma per un'esaltazione quotidiana del bello e del ben fatto.