

Chef venezolana participa en concurso de Carla Hall

Carla Hall desde su debut en la temporada 5 de Top Chef, ha entretenido al público con su ingenio, conocimiento culinario y carisma. Esta vibrante chef se esfuerza por comunicar que la comida es amor y se enorgullece de compartir recetas de comida para el alma inspiradas en sus raíces de Nashville. Carla guiará a los competidores en su viaje de Chef Favorito ofreciendo trucos del oficio y consejos para salir adelante.

Carla Hall se ha convertido en uno de los alumnos de Top Chef más exitosos, convirtiéndose en copresentadora de The Chew de ABC en 2011 y también trabajando como colaboradora en programas como Good Morning America. En 2018, publicó su libro de cocina, Soul Food: Everyday and Celebration de Carla Hall.

Pero lo más llamativo ahora es su gran concurso ¿QUIÉN SERÁ EL PRÓXIMO CHEF FAVORITO?, un ingenioso concurso de Carla Hall que busca inspiración, lado humano y cocinar con propósito. Por ello ha abierto este concurso para saber ¿Quién o qué te inspira a cocinar? y ¿Qué harías con los \$25,000? que es el premio al chef ganador. La participación y el ganador se hace por votación popular a través de votaciones online.

En esta ocasión una participante de lujo y es venezolana; se trata de Adriana Cittadino quien expresó: «lo que me inspira es brindar a las personas una experiencia, a través de sabores, texturas y aromas llenar sus sentidos, despertar emociones y recuerdos. Poner todo mi amor en cada plato, con una fusión atrevida y deliciosa ya que soy hija de europeos, nacida en Venezuela. También poder honrar y agradecer a todos los que me apoyaron y ayudaron a estar en este hermoso y maravilloso país, trabajando duro y dando lo mejor de mí es mi manera de decir gracias y mi mayor fuente de inspiración. Me encanta preparar platos que integren la cocina tradicional italiana con sabores latinos frescos y vibrantes. Elegir solo uno de mi repertorio es algo difícil, ya que entre mis favoritos están los tomates rellenos, los ñoquis de ricota con pesto de merey, el risotto de calabaza y mandarina con crocante de queso de cabra, la pappardelle al cacao con ragú de cordero, también me encanta hacer postres como el semifreddo mango-lima, panna cotta de arroz con leche y piña flambeada al ron, y tiramisú de canela».

Adriana Cittadino posee más de 12 años de experiencia, con un historial sólido de éxitos en la industria gastronómica. Es

Diplomada en Ciencia y Gerencia de la Gastronomía, Alimentación Saludable de la Universidad Simón Bolívar, maestro pastelero y chocolatero, experta en desarrollo de sabores sensoriales, entre otros rangos académicos. Actualmente es Sous Chef en el prestigioso The Ray Hotel Delray Beach, Florida.

Redacción La Mañana Digital /NP