

LAVORA A SENIGALLIA

Premio al giuliese Durillo come miglior chef emergente

► GIULIANOVA

Anche per il 2019 si è disputata la finale "Miglior Chef Emergente d'Italia", organizzata da **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**, che da 15 anni individua talenti risultati poi vere e proprie stelle nel campo della gastronomia. Quest'anno l'ambito riconoscimento è stato attribuito a **Gianluca Durillo**, 26enne di Giulianova, che da circa due anni lavora in un noto ristorante di Senigallia sotto la guida dello chef **Moreno Cedroni**. Il giovane giuliese ha portato in competizione un piatto zero cotture de-



Gianluca Durillo
26 anni
chef
di Giulianova
che lavora
in un
ristorante
di Senigallia

nominato "La mugnaia di Meccal", una sogliola cotta per fin in acqua fredda, e come ricetta a lunga cottura "Come un agnello alla brace" utilizzando una rana pescatrice. Durillo è stato alunno dell'alberghiero di Giulianova.

(al. a)