Venerdì sera la finale della sfida culinaria condotta da Bruno Barbieri

Lo chef del ristorante persiano di piazza XX Settembre si è aggiudicato la vittoria

LECCO – **Hooman Soltani, chef del ristorante Cardamomo Persian Palace di Piazza XX Settembre a Lecco**, **è il vincitore della 3^ edizione di 'Cuochi d'Italia'**, la sfida culinaria diretta dallo chef Bruno Barbieri in onda su Tv8.

I due sfidanti

La sfida si è disputata venerdì sera alle 19.30 e **ha visto protagonisti lo chef Hooman**

Soltani, dell'Iran, e Andres Serrano, dell'Ecuador che si sono sfidati a colpi di fornelli portando in tavola i piatti tipici del loro paese d'origine.

Nella prima manche il piatto portato dal concorrente dell'Iran è stato il tradizionale Mazeh, un insieme di verdure, salse e yogurt presentato in tre differenti coppe. ll concorrente dell'Ecuador ha sfidato l'avversario con una saporitissima zuppa di carne e verdure: il Sancocho.

Durante la seconda manche lo sfidante iraniano ha invece preparato l'Abgusht, uno stufato ricco di spezie a base di agnello e legumi mentre il rappresentante dell'Ecuador ha risposto con bellissimo piatto di Langosta tropical.

Alla fine, dopo un'emozionante sfida ai fornelli, è stato lo chef del ristorante lecchese a vincere il titolo di campione mondiale di Cuochi d'Italia, conquistando la giuria composta da **Gennaro Esposito e Cristiano Tomei.** Il premio per Hooman Soltani sono stati 10 mila

euro in gettoni d'oro che lo chef ha promesso di utilizzare per portare i suoi dipendenti in vacanza tre giorni sul Lago Maggiore. Chapeau!

Lo chef

Discendente di un'importante dinastia persiana, Hooman Soltani è proprietario e cuoco di tre ristoranti persiani tra Lecco e Como. È arrivato in Italia, a Milano, 15 anni fa per studiare design, ma è rimasto dopo aver conosciuto Sepideh, anche lei persiana.

Lo chef Barbieri proclama il vincitore