Gastronomia: nuove ricette a base di farro l'8 dicembre a Monteleone di Spoleto

Data: 12 maggio 2013 | Autore: Gianluca Teobaldo



MONTELEONE DI SPOLETO (PG), 5 DICEMBRE 2013- Quest'oggi sul sito regionale dell'Umbria è stato divulgato il seguente comunicato. C'è spazio anche per l'invenzione e l'innovazione gastronomica a Monteleone di Spoleto, dove dal 5 al 9 dicembre, nel segno di "Emozioni & Gusto ad alta quota", si terrà la mostra-mercato del farro "dop" e dei prodotti tipici della montagna. Proprio al farro, infatti, si dedicheranno la fantasia e le tecniche di cucina degli chef Marino Marini (Associazione Archeofood) e Renata Petrangeli, insieme con Paolo Braconi e la giornalista enogastronomica Marilena Badolato, per presentare alla stampa, domenica 8 dicembre (alle 13.30, presso la "Residenza del Gusto" allestita per l'occasione nel centro storico di Monteleone), due nuove ricette basate sulla pregiata graminacea, oggi tornata in voga dopo decenni di oblio e divenuto prodotto "dop". [MORE]

Marino Marini e Paolo Braconi sveleranno i segreti della loro "salsiccia di farro", chiamata, per neologismo, "farsiccia", mentre Renata Petrangeli e Marilena Badolato presenteranno un "burger" tutto mediterraneo, ribattezzato "farburger", dove il farro è ovviamente l'ingrediente principale. Non solo farro, comunque, perché, dopo la presentazione delle due novità, il menu proseguirà presso la Sala Polivalente del Teatro Comunale, con l'assaggio di varie altre specialità di Monteleone.

"La 'primadonna' della mostra di Monteleone di Spoleto è ovviamente il farro - ha detto l'assessore all'agricoltura della Regione Umbria Fernanda Cecchini -, ma con esso ci sono molti altri prodotti che

parlano della storia del territorio e della sua comunità. L'obiettivo di fondo di queste iniziative - ha aggiunto - è quello di rafforzare la vocazione agricola dei territori, per produrre, mangiare e vivere bene, portando sulle tavole cibo sicuro e di qualità. E a Monteleone - ha concluso l'assessore - la qualità c'è, eccome".

(Fonte Regione Umbria)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/gastronomia-nuove-ricette-a-base-di-farro-l-8-dicembre-a-monteleone-di-spoleto/55184