

Roma - alla scoperta dei tesori della tavola

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA -In un locale trasteverino al 100%, nel cuore di uno dei più antichi e poco conosciuti nuclei abitativi della capitale, Slow Food Roma ha organizzato una vera e propria caccia al tesoro: i partecipanti alla gara gastronomica, svoltasi in un noto locale già adibito a sinagoga, poi a convento, a fornace, usato per abitazione privata ed ora utilizzato quale sede di un prestigioso ristorante dall'atmosfera medievale e con tanto di loggia ad arcate, si sono ritrovati, 150 persone, tutte amanti dei tesori della tavola, per scoprire, in gara tra di loro, gli ingredienti costitutivi di alcune particolari ricette.[MORE]

La serata si è svolta all'insegna della cucina biologicamente sana, con prodotti che una famosa azienda del viterbese, Predio Potantino, ha messo a disposizione dei convenuti perché questi, oltre che a sapientemente gustarli, ne individuassero alcuni particolari componenti.

Due piatti, in particolare, sono stati i protagonisti della serata: il “ Cacio e Pere con...” ed un apprezzatissimo “ Arrosto di Faraona con Melograni “ da leccarsi i baffi: su di essi si sono concentrate le attenzioni dei partecipanti al convivio alcuni dei quali, poi premiati con confezioni di prodotti di aziende biologiche quali il Caseificio Antonimi e l'Azienda Enologica Casale del Giglio, hanno addirittura indovinato tutti gli otto particolari ingredienti (quattro per piatto) che costituivano non tanto la base della ricetta ma la sua intima e nascosta essenza, quei prodotti in grado di conferire alla portata quel non so che capace di renderla unica.

Come sempre, Slow Food ha saputo imprimere alla serata un particolare carattere di familiarità attraverso Patrizia Iannone, componente del Comitato di Condotta dell'Associazione, raffinata e

sapientemente diplomatica organizzatrice dell'evento, delicata ed energica dispensatrice di consigli sul come gustare i piatti o su come, dopo cena, poter godere delle bellezze sotterranee del locale che ha ospitato la cena.

Poiché la degustazione ha ottenuto un particolare successo grazie ai prodotti biologicamente sani e testati, riteniamo valga la pena di segnalare le Aziende che hanno sponsorizzato la serata:

- Azienda Agriturstica Predio Potantino, Proceno (VT), tel. 06/78345064;
- Azienda Agricola Massimo Antonimi, Trevigano Romano, tel. 06/9985301;
- Azienda Agricola Casale del Giglio, loc. Ferriere (LT), tel. 06/92909530

ma, soprattutto, una particolare menzione va al ristorante che ha ospitato nei suoi antichi locali la splendida serata: Spirito DiVino, tel. 06/5896689.

(notizia segnalata da **Andrea Gentili**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/roma-alla-scoperta-dei-tesori-della-tavola/8108>

