

Tortoli L'Accademia esalta i piatti del contadino

La tavola del contadino, la stalla e il cortile è stato il tema della cena ecumenica che la delegazione Ogliastra dell'Accademia italiana della cucina ha celebrato nei giorni al ristorante Arbatax di Arbatax. Alberto Secchi chef di Trievi patria degli chef, ha interpretato il tema attraverso prosciutto di Villanova Strisaili, rollè di coniglio in porchetta, coccoi prena, ravioli ripieni, bocconcini di agnellone con contorno di patate in purea di fagioli, ceci e finocchi, dessert a base di ricotta. «

Anche quest'anno - dice il capo delegazione Raffaele Sestu - abbiamo raggiunto l'obiettivo di valorizzare i prodotti tipici dell'Ogliastra, soprattutto quelli più poveri dell'antica tradizione contadina che sono tra gli ingredienti della longevità nella nostra blue zone».

RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218