

L'APPUNTAMENTO GIOVEDÌ IL TRADIZIONALE CONVIVIO «DANTESCO» NELL'AGRITURISMO NONNA ELENA

La cena ecumenica a base di riso

L'Accademia italiana della cucina affida il menu allo chef Trilussa

● Sarà lo chef foggiano Angelo Di Biccari, in arte Trilussa, a organizzare la cena ecumenica dell'Accademia italiana della cucina che avrà quest'anno per tema "la cucina del riso". L'appuntamento è in programma giovedì 16 alle ore 20.30 presso l'agriturismo Nonna Elena in contrada Giardinetto. La cena ecumenica oltre a «costituire occasione d'incontro e di fervido scambio di idee, rappresenta un momento molto intenso di partecipazione: il momento del convivio inteso in senso dantesco. Ogni riunione conviviale - informa **l'Accademia della cucina** - è infatti occasione di interventi culturali legati al momento, al luogo, alla circostanza».

Il menu della cena ecumenica scelto dal dipartimento Foggia-Lucera dell'Accademia prevede un antipasto di frittata di riso e verdure; il risotto all'orsarese con la salsa gialla "Agriorsara" come primo piatto; Ossobuco con contorno di riso alle verdure per secondo; frutta di stagione e per finire una pizza con ricotta e riso. Il tutto accompagnato con i vini locali Magliano, Ripalonga, Aliuva e Ursaria.



TRILUSSA Lo chef Angelo Di Biccari

