

“RISATE&RISOTTI”, APPUNTAMENTO NELLA TUSCIA CON L’EVENTO ITINERANTE



VITERBO – “Risate&Risotti”, kermesse comico-culinaria, il 2 settembre sarà al ristorante Enotria-Viterbere con lo chef **Claudio Favale**. L’evento itinerante, ideato da **Luca Puzzuoli**, affiancato da **Fulvio Medici** e dall’associazione “Risate&Risotti”, porta in tavola i prodotti dell’eccellenza enogastronomica italiana sapientemente cucinati da rinomati chef che, per una sera, affiancano lo staff del locale che ospita l’evento, proponendo menù di alto livello con l’utilizzo di prodotti territoriali dove “il riso”, in tutte le sue accezioni, è protagonista: sia nel piatto, che sui volti dei commensali, poiché ogni appuntamento è allietato dalla

partecipazione di comici provenienti da *Zelig* o *Colorado Cafè* che con le loro esilaranti interpretazioni accompagnano le squisite pietanze.

Da quattordici anni gira l'Italia presentando le eccellenze territoriali: Agerola, Parma, Positano, Orvieto, Arezzo, Bergamo, Vicenza, solo alcune delle città che hanno avuto il piacere di ospitare "Risate&Risotti" e conoscere così i tanti prodotti enogastronomici che fanno grande l'Etruria.

Food blogger, giornalisti enogastronomici e televisioni di settore accompagnano ogni appuntamento, che questa volta toccherà la città di Viterbo, l'iniziativa rientra infatti nell'ambito dell'Estate Viterbese, organizzata dal Comune di Viterbo-Assessorato Cultura e Turismo.

Ai fornelli, insieme all'eccellente chef della Tuscia, **Stefania Mancini**, di Enotria, unica nel saper trasformare in contemporanei i sapori tradizionali del territorio, lo chef ospite **Claudio Favale**: volto noto dell'edizione 2018/19 de *La Prova del Cuoco*, docente e scrittore di origine salentine, ma a Roma da sempre. Dove è cresciuto professionalmente attraverso rinomati locali: Corsetti, Hotel Parco dei Principi, Roscioli, "La Veranda" dell'Hotel Columbus, uno dei luoghi de "La Grande Bellezza", fino al Simposio dell'enoteca Costantini. Maniacale attenzione nella ricerca delle materie prime e metodi di cottura light, le sue caratteristiche.

Si inizierà alle 20,30, con la degustazione di salumi viterbesi del prosciuttificio "Coccia Sesto" e formaggi della pluripremiata azienda "Tenuta Il Radichino" dei fratelli Pira di Ischia di Castro. Assaggio dell'olio "Frantoio Presciuttini" di Montefiascone, e tartufo estivo di "Cose di Macchia" di Bassano Romano.

Crema di patate di Grotte di Castro dell'azienda di legumi e cereali "Le Perle della Tuscia", uovo e tartufo.

Vellutata di fagioli del purgatorio e burrata con coregone marinato di Lagovivo, azienda di Bolsena.

Per i primi: la pasta è “Soquadro” di Verrigni, unica azienda italiana a trafilare in oro, con burro e tartufo.

Risotto di “Riso Maremma”, erborinato, fichi e polvere di lamponi dei Monti Cimini. A seguire: coniglio viterbese in porchetta, erbe spontanee e salsa al pecorino, costine di maiale fondenti e patate colorate sauté con salsa bbq al bourbon.

Per finire, cheese cake con salsa mou e fiocchi di sale. Lamponella dei Monti Cimini.

Ad accompagnare le pietanze, con quattro etichette, la storica cantina Decugnano dei Barbi di Orvieto, su terreni che producevano il vino già dal 1212, e negli anni settanta diventata della famiglia Barbi, con la produzione del primo metodo classico umbro e la prima muffa nobile italiana.

Ad allietare la serata, direttamente da *Made in Sud* e *Zelig Off*, il cabarettista **Gianluca Giugliarelli**, con la sua divertentissima satira sull’attualità, attraverso monologhi e personaggi che incarnano la “follia” della società contemporanea. Si alterneranno in questa galleria di “mostri comici”: il divorziato, distrutto dalle spese che deve sostenere per la sua ex moglie; il barbone che pur vivendo ai margini della società, sembra essere più saggio dei cosiddetti “sani”; l’avvocato e il prete (due poveri diavoli che si arrabattano tra mille difficoltà, pur di sbarcare il lunario) e poi un medico, un insegnante di fitness...e molti altri ancora... Uno sguardo ironico sui nostri tempi, in cui troppo spesso si preferisce apparire, anziché essere, esponendosi per questo ad un effetto boomerang ridicolizzante.

Per informazioni e prenotazioni contattare i numeri 339-1910856, 0761-346804 o 0761-378730.

Sponsor della serata: Antico pastificio Verrigni, Lamponi dei Monti Cimini, Riso Maremma, Casolaro Hotellerie, Agnelli pentole professionali, Frantoio Presciuttini “l’olio di notte”, Associazione italiana food blogger. Prosciuttificio Coccia Sesto, Tartufi della Tuscia “Cose di Macchia”, Lago Vivo, lavorazione e trasformazione pesce, Perle della Tuscia, Tenuta il Radichino fratelli Pira, Tenuta Decugnano dei Barbi.

Pentole Agnelli, da sempre sostenitrice di “Risate&Risotti”, omaggerà gli chef con la padella svasata Shark Skin, panno logato e manuale strumenti di cottura Saps Agnelli Cooking Lab.