

SUMMEAT FESTIVAL, IL CONIGLIO INCONTRA IL GELATO NELLO SHOW COOKING DI TOTANI E DIOLETTA



19 Aprile 2018

L'AQUILA - Show cooking tutto aquilano, lunedì prossimo al Summeat Festival di Pescara: il maestro gelatiere **Francesco Dioletta** e lo chef **Luca Totani** daranno infatti vita, in tandem, a una ricetta della tradizione rivisitata in chiave moderna. Un coniglio servito su una vellutata di ceci e zafferano accompagnato da un gelato timo e zafferano Dop dell'Aquila.

“Nel nostro ristorante cerchiamo di risalire sempre più alle origini della nostra tradizione e del nostro palato. Siamo alla continua ricerca del gusto radicato nella nostra regione che ci parla e si offre con estrema umiltà e gentilezza”, dice Totani, del ristorante Connubio che si appresta a trasferirsi da corso Vittorio Emanuele a via San Bernardino. “Noi vogliamo raccogliere questi frutti e servirli in uno stile innovativo. Ecco perché voglio partire come base da uno dei piatti preferiti di mio nonno: il coniglio”.

Il coniglio viene porchettato e cotto a bassa temperatura e servito su una vellutata di ceci e zafferano, l'oro d'Abruzzo, accompagnato da un gelato timo e zafferano Dop dell'Aquila, preparato dal maestro Dioletta.

“Questo gusto realizzato per accompagnare il piatto dello chef è un gelato gastronomico con tuorlo d'uovo, zafferano e timo fresco, per essere accostato nel migliore dei modi lo realizzo, con un punto di dolcezza molto basso ed un pizzico di Sale”, spiega Dioletta della Gelateria Duomo, Due Coni nella guida del Gambero Rosso *Gelaterie d'Italia*.

“Il tutto viene esaltato dalla copertura di guancialetto croccante che dà una spinta ulteriore al piatto e si lega perfettamente alla nota fresca del gelato”, aggiunge il maestro.

L'appuntamento è per le ore 11 in via Enzo Ferrari, 155, a Pescara.