

## UN “CONNUBIO” DI SAPORI NELLA CUCINA DI LUCA TOTANI, ECCO LA FARONA - VIDEO

1 Aprile 2019



L’AQUILA – Coscia di faraona cotta a bassa temperatura. Uno dei pezzi forte del Connubio, il ristorante dello chef **Luca Totani** che sogna in grande.

Nella cucina del locale di via San Bernardino, nel centro storico dell’Aquila, nel rinascimentale Palazzo Fibbioni, le telecamere di *Virtù Quotidiane* fanno vedere la preparazione del piatto che si completa con una spuma di patate allo zenzero e una leggera affumicatura alla verbena.

“In questo piatto la mia esperienza in Emilia Romagna incontra i sapori e gli odori abruzzesi”, dice lo chef.