

VINITALY, LA PATATA DEL FUCINO IGP IN PASSERELLA CON NIKO ROMITO



15 Aprile 2018

VERONA - L'Associazione marsicana produttori patate (Amp) sceglie il grande pubblico del Vinitaly per far conoscere conoscere la Patata del Fucino Igp e Niko Romito Formazione affida a Spazio, il format di cucina di mezzo creato dallo chef **Niko Romito**, l'interpretazione di un menù creato ad hoc per questa occasione speciale, per farla gustare al top.

Un evento straordinario al ristorante del padiglione Abruzzo di 1200 mq che ospita oltre all'Ampp il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, il Consorzio Vini Colline Teramane e il Consorzio Vini Tullum. Altrettanto straordinario il connubio tra Patata del Fucino Igp e Montepulciano d'Abruzzo.

Un accostamento tra eccellenze del territorio combinato ad arte dalla brigata di cucina di Spazio Niko Romito Formazione con due piatti: gnocchi di Patate del Fucino Igp, pomodoro arrosto e ricotta scorza nera e vitello, Montepulciano D'Abruzzo e Patata del Fucino Igp.

Domenica 15, martedì 17 e mercoledì 18 aprile il servizio si svolgerà in due turni giornalieri da 100 posti, dalle 13,00 alle 14,30 e dalle ore 14,30 alle 16,00.

“La nuova storia della Patata del Fucino – dichiara **Sante Del Corvo** direttore dell'Ampp – ha inizio con il recente riconoscimento Igp (Indicazione Geografica Protetta) che attribuisce al nostro tubero caratteristiche organolettiche ineguagliabili per “sapidità” e lunga “serbevolezza” date dalle proprietà del terreno e dal clima”.

Il marchio Igp rende identificabile la produzione del Fucino a tutela del consumatore, spesso volte ingannato dai molteplici tentativi di spacciare per patate del Fucino quelle provenienti da altre regioni.

Il Fucino con la Patata Igp entra quindi a pieno titolo tra i luoghi vocati alle produzioni che formano il grande paniere dell'agroalimentare italiano.