

Testata: **Orvietonews.it**
Pag:
Diffusione: n.d.
Data: **8/03/2017**
Periodicità: **Quotidiano web**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.



Nuovo appuntamento per "Risate & Risotti". Carmine Faraco a Borgo San Faustino

mercoledì 8 marzo 2017



E' tutto pronto per la serata orvietana di "Risate & Risotti", che si svolgerà **sabato 11 marzo** alle 20.30 al relais "Borgo San Faustino" di Morrano, elegante relais e ottimo ristorante alle porte di Orvieto per una serata all'insegna di allegria e buona cucina. Il ristorante, in questa occasione vedrà all'opera lo chef Sirio Bastianelli, degnamente assistito dalla brillante food-blogger Cristiana Curri, con la partecipazione straordinaria della nota chef orvietana Velia De Angelis.

Il menu della serata prevede millefoglie con gamberi, caprino e salsa fredda di senape, riso Carnaroli Maremma con taleggio, carciofi e menta romana, spaghetti Verrigini con pomodoro Flagella, baffo croccante e maggiorana, fusi di faraona agli agrumi e sformatino di asparagi, zuppa inglese come dolce. Il tutto sarà accompagnato dai vini della Cantina Mandrarossa, vini che provengono da Melfi e che raccontano il sole della Sicilia dove, in un territorio incontaminato, la comunità contadina vendemmia il vigneto più grande d'Europa. Carmine Faraco, cabarettista, cantante e attore italiano, noto anche per le sue partecipazioni a Colorado Cafè e Made in Sud, aggiungerò il giusto tocco di ilarità alla serata.

Testata: Orvietonews.it

Pag:

Diffusione: n.d.

Data: 8/03/2017

Periodicità: Quotidiano web

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.



Da quest'anno, inoltre, la kermesse è patrocinata da "Italian Food Excellence - Consorzio Firenze a Tavola", il consorzio alimentare toscano che, dal 1984, premia e promuove le eccellenze italiane nel settore produttivo alimentare. Come per ogni serata di "Risate & Risotti", il supporto è garantito dal media partner "Chef&Maitre", gruppo facebook dedicato agli appassionati della buona cucina, che conta oltre 115mila iscritti.

E poi gli sponsor, a cominciare dai fedelissimi e sempre presenti Pasta Verrigni e Riso Maremma, l'eccellente pomodoro abruzzese *Ciro Flagella*, il "rosso da amare", le borse artigianali di *Too Italy*, la tipografia *Ceccarelli ed Engineering*, azienda leader in servizi di ingegneria e informatica. "Registriamo - dicono gli organizzatori - una new-entry: le favolose olive dell'azienda romana "Frutto d'Italia", che portano con sé un'antica storia, risalente ai primi del 1900 quando, a Castel Madama, un piccolo borgo contadino a est di Roma, alcune famiglie iniziarono a essiccare olive nere locali per venderle nei mercati della vicina Capitale. Tra loro c'era anche quella di Antonio Mancini che, con impegno e passione, avviò un'attività destinata ad arrivare lontano... fino alla nostra tavola!".