Al “Fichi Festival” arriva Chef D’Audino da Palazzo Brancaccio di Romaaa

Sabato 16 e domenica 17 settembre arriva a Cosenza la seconda edizione di “Fichi Festival”, la kermesse ideata dal Consorzio di Tutela Fichi di Cosenza Dop. I fichi saranno presentati nei loro mille volti, diventando protagonisti di una due giorni tutta da gustare.

Due giorni intensi nel corso dei quali si darà risalto alla bontà ed alla qualità dei Fichi di Cosenza Dop conosciuti in tutto il Mondo. Nel ricchissimo cartellone di eventi si inserisce anche lo show cooking, in programma domenica 17 settembre alle ore 20 e coordinato da Vira Carbone.

A Villa Rendano si metteranno ai fornelli Alessandro Circiello (Chef Rai) e Carlo Alberto D’Audino, Executive Chef del ristorante Roland Spazio Field di Palazzo Brancaccio a Roma. Vista l’origine calabrese, Chef D’Audino si è detto entusiasta di poter partecipare all’evento: «Per la prima volta mi esibirò in questa manifestazione e, da calabrese, ne sono estremamente contento. Soprattutto perché potrò valorizzare un’eccellenza come il fico di Calabria».

Chef D’Audino presenterà una ricetta che andrà a scavare nella tradizione, rielaborata però in chiave moderna: risotto con brodo di prosciutto crudo, fico di Cosenza DOP e limone.

Read More