

WEEKEND PREMIUM

WEEKEND ITALIA WEEKEND ESTERO WEEKEND OUTDOOR WEEKEND IN AUTO WEEKEND CON GUSTO LE MONGOLFIERE SOLIDAL WEEKEND GREEN AWARDS 2021/2022

Trionfo "green"



© Cesare Zucca

Cicoria selvaggia nei piatti laziali

La provincia laziale offre un'infinita di ortaggi: cicoria, fave, fagioli, piselli, zucchine e fiori di zucca, carciofi, ottimi preparati **alla giudea**, broccoli, ritenuti sacri da greci e romani, per via delle loro proprietà curative, puntarelle insaporite dalle acciughe, la **vignarola**, tradizionale stufato di verdure primaverili insaporite con del guanciale. Ingredienti naturali e gustosi come le lenticchie e le carote di Viterbo, servite in agrodolce, seguendo un'antica ricetta etrusca.



Tante verdure nel piatto, grazie al paradiso green che circonda queste località, pensate che **Fondi**, in provincia di Latina, è il secondo centro europeo più importante nella distribuzione agroalimentare all'ingrosso in Europa e movimentata circa 1,20 milioni di tonnellate di prodotti ortofrutticoli all'anno.



All'evento romano di I love Fruit and Veg from Europe, sono seguite Madrid e Parigi per poi proseguire per Berlino, Oslo e Zurigo.

Non a caso l'Associazione **I love Fruit and Veg from Europe**, ha scelto proprio la Capitale del Lazio per dare il via alla campagna internazionale che promuove il consumo delle tante eccellenze ortofrutticole italiane come il marrone di Roccadaspide, la rucola della Piana del Sele, il carciofo di Paestum, i fichi d'india dell'Etna, la pesca di Leonforte, l'arancia rossa di Sicilia e tante altre.



© Cesare Zucca

Due piatti dello chef Scarallo. Melanzana ripiena con pomodorini, capperi, olive, pinoli e basilico, Gnocchetti sardi con verdure croccanti



Due creazioni di Alessandro Frassica. Cocktail Prickly Pear Royal con fico d'India dell'Etna. Tartare di pesca di Leonforte e gambero rosso

Queste eccellenze ortofrutticole possono essere proposte in mille modi: nei cocktail, finger food, primi, secondi e dessert. Ne è stato un esempio il menu creato per l'occasione dagli chef **Marco Scarallo** e **Alessandro Frassica** e servito nella splendida **Terrazza Monti** del **The Glam Hotel** a Roma, che si distingue per classe, servizio e eleganza.



© Cesare Zucca

Roma, The Glam Hotel

VIDEO: FIAT 500E CABRIO



VIDEO: CON LA FORD MUSTANG CABRIO A LAZISE, SUL LAGO DI GARDA



NUOVA CITROËN È-C4 100% ÉLECTRIC



SCOPRI DI PIÙ