

LONDRA 09/12/2009



un fusillo all'ischitana con alici, olivi, capperi e scorze di limone. Verrigni produce una pasta clamorosa, con trafile in oro, profumo e sapore sconvolgente. Massimo pennella un piatto che ha la sua nota particolare nella scorza di limone. Segnare e ricordare per esecuzioni a casa.



Paccheri con ripieno di anatra alla pechinese e la sua pelle. Alta cucina, ma proprio alta. Un tocco di Oriente di grande scuola. In questo piatto Bottura ci mette tutto il peso della sua storia e delle sue esperienze. Semplicemente perfetto.

Gli attori del gusto. Per la riuscita dell'happening cultural-gastronomico era necessario avere prodotti di grande qualità che potessero assecondare l'estro creativo di Massimo Bottura. scattidigusto.it può contare sull'apporto di alcune aziende italiane che hanno aderito all'iniziativa fornendo i propri prodotti che nascono da una grande tradizione di artigianato gastronomico.**Verrigni, antico pastificio dall'Abruzzo,** ha realizzato un formato speciale di pasta in foggia di conchiglia con una trafilatura in oro che sarà impiegato per la prima volta in un menù.

scattidigusto.it una conchiglia di Verrigni trattato da Bottura alla "pechinese" Da impazzire

