Estate Viterbese: appuntamento nella Tuscia per “Risate&Risotti”

“Risate&Risotti”, kermesse comico-culinaria, il 2 settembre sarà al ristorante Enotria-Viterbere con lo chef Claudio Favale. L’evento gastro-comico e itinerante, ideato da Luca Puzzuoli, affiancato da Fulvio Medici e dall’associazione “Risate&Risotti”, porta in tavola i prodotti dell’eccellenza enogastronomica italiana sapientemente cucinati da rinomati chef che, per una sera, affiancano lo staff del locale che ospita l’evento, proponendo menù di alto livello con l’utilizzo di prodotti territoriali dove “il riso”, in tutte le sue accezioni, è protagonista: sia nel piatto, che sui volti dei commensali, poiché ogni appuntamento è allietato dalla partecipazione di comici provenienti da Zelig o Colorado Cafè che con le loro esilaranti interpretazioni accompagnano le squisite pietanze.

Da quattordici anni gira l’Italia presentando le eccellenze territoriali: Agerola, Parma, Positano, Orvieto, Arezzo, Bergamo, Vicenza, solo alcune delle città che hanno avuto il piacere di ospitare “Risate&Risotti” e conoscere così i tanti prodotti enogastronomici che fanno grande l’Etruria. Food blogger, giornalisti enogastronomici e televisioni di settore accompagnano ogni appuntamento, che questa voltà toccherà la città di Viterbo, l’iniziativa rientra infatti nell’ambito dell’

Estate Viterbese, organizzata dal Comune di Viterbo – Assessorato Cultura e Turismo.

Ai fornelli, insieme all' eccellente chef della Tuscia, Stefania Mancini, di Enotria, unica nel saper trasformare in contemporanei i sapori tradizionali del territorio, lo chef ospite Claudio Favale: volto noto dell'edizione 2018/19 de "La Prova del Cuoco", docente e scrittore di origine salentine, ma a Roma da sempre. Dove è cresciuto professionalmente attraverso rinomati locali. Maniacale attenzione nella ricerca delle materie prime e metodi di cottura light, le sue caratteristiche.

Si inizierà alle 20:30. Ad allietare la serata, direttamente da "*Made in Sud*" e *"Zelig Off"*, il cabarettista Gianluca Giugliarelli, con la sua divertentissima satira sull'attualità, attraverso monologhi e personaggi che incarnano la "follia" della società contemporanea. Si alterneranno in questa galleria di "mostri comici": il divorziato, distrutto dalle spese che deve sostenere per la sua ex moglie; il barbone che pur vivendo ai margini della società, sembra essere più saggio dei cosiddetti "sani"; l'avvocato e il prete (due poveri diavoli che si arrabattano tra mille difficoltà, pur di sbarcare il lunario) e poi un medico, un insegnante di fitness…e molti altri ancora… Uno sguardo ironico sui nostri tempi, in cui troppo spesso si preferisce apparire, anziché essere, esponendosi per questo ad un effetto boomerang ridicolizzante.

Per info e prenotazioni contattare il numero +39.339 1910856 – 0761.346804 – 0761.378730.

Sponsor della serata: Antico pastificio Verrigni, Lamponi dei Monti Cimini, Riso Maremma, Casolaro Hotellerie, Agnelli pentole professionali, Frantoio Presciuttini "l'olio di notte", Associazione italiana food blogger. Prosciuttificio Coccia Sesto, Tartufi della Tuscia "Cose di Macchia", Lago Vivo, lavorazione e trasformazione pesce, Perle della Tuscia, Tenuta il Radichino fratelli Pira, Tenuta Decugnano dei Barbi.

Pentole Agnelli, da sempre sostenitrice di "Risate&Risotti", omaggerà gli chef con la padella svasata *Shark Skin*, panno logato e manuale strumenti di cottura Saps Agnelli *Cooking Lab*.