

IVG

Festa della Zucca a Rocchetta di Cengio, un successo lo show cooking di Luca e Lorena di Altare

di **Redazione**

23 Ottobre 2019 - 14:26



Cengio. All'interno della Festa della Zucca di Rocchetta di Cengio giunta alla 25esima edizione, si è registrato un grande successo anche per lo show cooking proposto dal ristorante Quintilio di Altare presente a tutte le edizioni della festa sempre con nuove e interessanti ricette, proposte con talento dallo chef Luca.

Sotto lo sguardo attento del pubblico, giunto numeroso al Palazucca nonostante la pioggia, con grande ritmo e tecnica impeccabile, ha preparato dei deliziosi ravioli e tortelli con ripieno di Zucca di Rocchetta accompagnata dal Chinotto di Savona.

Un piatto che unisce gradevolmente il gusto dolce della zucca al sapore leggermente amaro e acidulo del Chinotto e che si può trovare in questo periodo in carta nel ristorante.

L'armonia dei sapori forti, ma nello stesso tempo raffinati, ha conquistato il pubblico anche con la seconda preparazione: un baccalà su crema di zucca con punte di delicata salsa di acciughe e coperto dal profumo di un fungo appena raccolto.

Un piatto interessante, all'apparenza semplice da realizzare, ma nello stesso tempo

originale e basato su materie prime di grande eccellenza, prima fra tutte, ovviamente, la Zucca di Rocchetta.

L'evento ha riscosso un grande successo, grazie all'impegno dei volontari della festa guidati dall'energia di un infaticabile Gianpietro Meinero, e che hanno un obiettivo ambizioso, quello di portare la Zucca di Rocchetta in tutte le cucine del mondo. A condurre lo show cooking la simpatia di Claudio Porchia, non un semplice presentatore, ma un conduttore che, con competenza e professionalità, ha interagito con lo Chef e con il pubblico.