



PN24 FOOD - Food, Canale 5: a "Striscia la Notizia" il risotto carnaroli di Giuseppe Mancino

Lucca - 24 apr 2023 (Prima Notizia 24) Appuntamento domani sera, all'interno della rubrica "Capolavori Italiani in Cucina".

Domani sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica "Capolavori italiani in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Giuseppe Mancino del ristorante gourmet Piccolo Principe, del Grand Hotel Principe di Piemonte, a Viareggio (Lucca). Lo chef propone la ricetta del "Risotto carnaroli con bietole, seppie e salsa in zimino", un classico della tradizione viareggina che accosta elementi vegetali ed elementi marini attraverso la tecnica dello zimino. Classe 1981, originario di Sarno (Salerno), Giuseppe Mancino dopo gli studi alberghieri a Salerno raccoglie esperienze in importanti ristoranti e alberghi fino al 2005, anno in cui prende le redini della cucina del Piccolo Principe. Nel 2008 ottiene la prima stella Michelin, raddoppiata nel 2014. Propone una cucina che mescola la sua terra di origine, la Campania, e quella che lo ospita, la Toscana, mettendo al centro il prodotto. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da domani sera sul sito di Striscia la notizia www.striscialanotizia.mediaset.it.

(Prima Notizia 24) Lunedì 24 Aprile 2023