

Gli spaghetti amatriciani protagonisti a San Francisco

Scritto da Lara Consalvi

Martedì 21 Gennaio 2014 16:22



Dal 19 al 21 gennaio, gli spaghetti amatriciani sono stati protagonisti al Winter Fancy Food di San Francisco, una delle più importanti fiere mondiali del settore alimentare.

Cinque ragazzi del terzo anno del corso di Operatore di Cucina del Centro di Formazione Professionale di Amatrice, hanno avuto l'opportunità di cucinare ed offrire uno dei piatti più amati e conosciuti al mondo.

La manifestazione è riuscita a valorizzare al meglio lo sviluppo del territorio sia a livello turistico che enogastronomico. Sono state presentate infatti, alcune produzioni agroalimentari di eccellenza del territorio.

Tra le aziende partecipanti all'evento: Birrifico Alta Quota, Pasticceria Napoleone snc di Napoleone Bruno e C, Consorzio olio extra vergine Sabina DOP, Azienda Agricola Statuti Samantha, Tenuta Santa Lucia, Azienda Agricola Poggio Fenice, Azienda Agricola il Cerqueto, Azienda Agricola Lorenzo Cecchetelli, Ferrari Farm, Forno La Spiga, Tenuta le Chiuse di Reopasto.