

PASTIFICIO VERRIGNI DI ROSETO PROTAGONISTA DI BUONO A SAPERSI, SU RAI UNO

16 Maggio 2018



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Specialità ed eccellenze del comune di Roseto degli Abruzzi (Teramo) saranno protagoniste nella puntata di domani, giovedì 17 maggio alle 11.05, nella trasmissione di *Rai Uno Buono a Sapersi*, condotta da Elisa Isoardi.

“Al centro ci sarà la pasta al forno, piatto della domenica per eccellenza, morbida e gustosa, utile in caso di secchezza delle fauci – si legge in una nota -. Il gastronomo Giustino Catalano racconterà le tradizioni legate alla pasta al forno, descrivendone le diverse varianti e rivelando i segreti di quella perfetta”.

L’inviato Umberto Salamone sarà in collegamento dal pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi, che produce pasta trafilata in oro.

Ad analizzare tutti gli aspetti nutrizionali della pasta la dietologa Daniela Limonta, che “avrà un occhio al gusto e uno alla dieta”.

Il dottor Eugenio Raimondo, parodontologo, spiegherà poi come la consistenza e i condimenti della pasta al forno la rendano indicata per chi soffre di secchezza delle fauci.

Il noto maestro di cucina Dino De Bellis mostrerà al pubblico a casa e in studio come preparare il pasticcio di maccheroni.

Gli farà eco il collega Fabio Tacchella, che, invece, preparerà un calzone di pasta al forno con pomodoro e basilico.

“Spazio anche al “borsino” della spesa, con le quotazioni di ‘Mr. Prezzo’, Claudio Guerrini, dai banchi del mercato ‘De Bustis’ di Napoli”, conclude la nota.