



Cucina - Cucina: a Striscia La Notizia la "zuppiera di pasta e pesci dell'Adriatico" di Davide Di Fabio

Pesaro-Urbino - 05 ott 2021 (Prima Pagina News) 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 insieme a Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Davide Di Fabio, del ristorante Dalla Gioconda (Gabicce Monte in provincia di Pesaro-Urbino), che mostra la ricetta della "Zuppiera di pasta e pesci dell'adriatico", premiata come Piatto dell'Anno in occasione del Congresso Identità Milano 2021. Davide Di Fabio, classe 1985, nato a Rho ma di origini abruzzesi, dopo la scuola alberghiera approda all'Osteria Francescana di Modena, dove diventa sous chef di Massimo Bottura. Dopo 16 anni, decide di tornare in Abruzzo per affiancare Stefano Bizzarri, figlio del Presidente e CEO di Gucci Marco Bizzarri, nel progetto di restyling dello storico locale a Gabicce Monte, Dalla Gioconda, divenendone chef. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da domani sul sito di Striscia la notizia www.striscialanotizia.mediaset.it.

(Prima Pagina News) Martedì 05 Ottobre 2021