



Cucina e Tv: a Striscia la Notizia l'animella, funghi, brodo di vitello e tartufo bianco d'Alba di Federico Gallo

Cuneo - 26 ott 2021 (Prima Pagina News) Appuntamento questa sera alle 20:35 su Canale 5.

Questa sera a *Striscia la notizia* (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica “Copolavori italiani in cucina”. Paolo Marchi, fondatore nel 2005 insieme a Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Federico Gallo, del ristorante La Locanda del Pilone (Madonna di Como, Alba), che illustrerà la ricetta de “L’Animella, funghi, brodo di vitello e tartufo bianco d’Alba”. Federico Gallo, torinese classe 1985, si è formato con chef come Antonino Cannavacciuolo e Iside de Cesare. Nel 2015 approda alla Locanda del Pilone, dove lavora come secondo di Masayuki Kondo. Quando lo chef fa ritorno in Giappone, Gallo prende il suo posto e nel 2017 ottiene il premio Michelin come giovane dell’anno. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da stasera sul sito di *Striscia la notizia* www.striscianotizia.mediaset.it.

(Prima Pagina News) Martedì 26 Ottobre 2021