



*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 “Capolavori 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.striscialanotizia.mediaset.it.

(Prima Pagina News) Martedì 26 Ottobre 2021