



*Tv, Striscia la Notizia: nella rubrica  
"Capolavori Italiani in Cucina" il riso  
all'alchermes, angostura e vaniglia di  
Pierpaolo Ferracuti e Richard Zaki*

Fermo - 01 feb 2022 (Prima Pagina News) **Paolo Marchi incontra i due chef del ristorante "Retroscena" di Porto San Giorgio (Fm). Appuntamento questa sera 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 Pierpaolo Ferracuti e Richard Abou Zaki del ristorante Retroscena (Porto San Giorgio, Fermo) che illustrano la ricetta del "riso all'alchermes, angostura e vaniglia". Pierpaolo Ferracuti e Richard Abou Zaki si incontrano per la prima volta nella cucina dell'Osteria Francescana di Modena. Nel 2018 Ferracuti apre il suo ristorante Retroscena insieme alla compagna Audrey, al quale si unisce nel 2020 anche l'amico Abou Zaki. Nasce una cucina che mette al centro il territorio e i suoi prodotti, reinterpretati in chiave moderna. 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](http://www.striscianotizia.mediaset.it).

(Prima Pagina News) Martedì 01 Febbraio 2022