



La Bouteillerie di Federico Prodon: connubio perfetto tra pasticceria salata e vini raffinati

Descrizione

(Adnkronos) â??

Federico Prodon Ãˆ un pasticcere e maestro gelatiere che ama sperimentare. Quando si approccia a una nuova creazione cerca di riprodurre quei gusti che gli ricordano la sua infanzia. Roma, 25 giugno 2024. Da sempre amante della pasticceria, dal 4 luglio la sua proposta si amplia con lâ??apertura de â??La Bouteillerieâ?•, dove regneranno il salato e unâ??ampia scelta di vini. La sua pasticceria in via Giovanni Schiaparelli 21 (Roma, quartiere Parioli), quindi, avrÃ unâ??area interamente dedicata al salato. La proposta si baserÃ principalmente sui lievitati, soprattutto sui croissant integrali con lievito madre farciti con verdure e prodotti di gastronomia. â??Ho notato â?? spiega Prodon â?? che mancava unâ??offerta di prodotti salati da affiancare a un aperitivo. Per questa ragione, abbiamo deciso di ampliare la proposta in modo tale da soddisfare tutti i gusti dei nostri clientiâ?•.

Nel menÃ¹ saranno presenti croissant salati, farciti con avocado e salmone, pan brioche con i condimenti della stagione e, soprattutto, un aperitivo allâ??italiana ma dalla contaminazione francese: pizzette di sfoglia, pizzette olio e fleur de sel, anacardi al tartufo, taralli di Giovinazzo. Servita alla degustazione una creazione speciale dello chef, un omaggio alla Francia e alla sua tradizione, â??Tu me fais tourner la tÃªteâ?•, un gelato gastronomico al burro di Isigny e acciuga del Cantabrico, servito su un frollino di Parmigiano Reggiano 24 mesi che farÃ , letteralmente, girare la testa per la sua bontÃ . Punto forte sarÃ la proposta vinicola: bottiglie raffinate, raritÃ e champagne francesi, accompagneranno le creazioni del pasticcere in un percorso di gusto a 360 gradi. La carta presenta una prevalenza francese, viste le origini di Prodon, ma anche una forte rappresentazione di piccoli produttori di qualitÃ italiani.

Federico Prodon

Federico Prodon Ãˆ sempre stato un amante della pasticceria. Questa passione lo ha portato nel 2014 a partecipare allo show televisivo Bake Off Italia â?? Dolci in forno. Da quel momento ha deciso di lasciare il suo lavoro come broker assicurativo e di immergersi completamente nel mondo dei dolci, seguendo corsi professionali tenuti presso la scuola â??A Tavola con lo Chefâ?•. La filosofia alla base del suo lavoro Ãˆ la purezza della materia prima: â??In ogni mia creazione cerco di perseguire prima di tutto il mio gusto personale, ma soprattutto mi impegno costantemente nel cercare la migliore materia prima. Ritengo che

quest'ultima faccia il 50% della bont  di una creazione. Il resto riguarda il gusto estetico e l'equilibrio di sapori.

Di seguito, la galleria fotografica: <https://we.tl/t-Dx5ZYKJJ0y>

Ufficio Stampa

PRESS FOOD

Per info:

Valentina Vitale

cell. 3382069630

Giulia Ippolito

cell. 3934454616

mail: media@italicdigitaleditions.it

immediapresswebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. News Nazionali

Tag

1. adnkronos
2. comunicati

Data di creazione

Giugno 25, 2024

Autore

admin