

# CORRIERE DELL'UMBRIA

*Marilena Badolato e Paolo Braconi autori di ricette originali ed innovative*

## Due perugini diventano inventori in campo culinario

► PERUGIA

(SanAil) È un'antropologa perugina l'inventrice del "Farburger", un nuovo prodotto gastronomico. Marilena Badolato, storica dell'alimentazione e figura di riferimento dell'arte "apiciiana", ha creato - d'intesa con la chef Renata Pietrangeli - un hamburger a base di farro, con verdure, legumi ed erbe varie. Una specialità che sarebbe piaciuta al filosofo nonviolento Aldo Capitini, vegetariano convinto. Una

delizia destinata ai palati raffinati e ideologici di quanti si professano persuasi animalisti. Oltretutto, la Badolato ha lanciato un gemellaggio del gusto, grazie al quale la storica minestra di San Nicola si sposerà con prodotti del territorio umbro, come il sedano di Trevi, la cipolla di Cannara, le patate bianche dell'altopiano di Gaverelli di Sant'Anatolia di Narco. Il tutto nell'ambito della manifestazione che si terrà a Monteleone di Spoleto

tra il 5 e il 9 dicembre. L'archeologo perugino Paolo Braconi, d'intesa con lo chef Marino Marini, ha tirato fuori dal cilindro la Farsiccia, una salsiccia a base di farro, unito con polpa di maiale magro norcino. Il farro di Monteleone utilizzato è peraltro l'unico dop a livello europeo. Due perugini si affermano, dunque, nell'ambito della cultura alimentare, sperimentando un ardito mix di tradizione e innovazione. ◀



*Il farro diventa protagonista di piatti esclusivi*

Marilena Badolato