




Sapori della Toscana

Regia: Roberto Dall'Angelo
Produzione: SD Cinematografica
Durata: 20 Min.
Versioni: 
Formato: HD

Ad Acquapendente, in provincia di Viterbo, Giulio il più antico tipo di frumento utilizzato dall'uomo, il farro. La zuppa di farro è il piatto tradizionale della zona, e di questo borgo in particolare, che da sempre rappresenta uno snodo per i pellegrini della via Francigena. Alla ricetta antica ognuno apporta delle varianti, come succede a Grotte di Castro, a pochi chilometri da qui, dove si aggiungono le patate. Non sono quelle classiche, sono patate colorate, che nascono solo in questa terra vulcanica: rosse, viola, blu.... Tutte assolutamente naturali. Sarà la brezza che sale dalle acque del lago di Bolsena, fatto sta che con le patate colorate nascono menu inaspettati, dai primi ai secondi, a dolci unici, come la crostata dal cuore rosso che prepara Roberta, o il gelato alla patata che è un'invenzione di Lorenza.



sd cinematografica

worldwide distribution