



Comunicato stampa

**Si è concluso con successo “Sapori d’Italia-Ricette di famiglia”,
il talent di FERRARINI rivolto ai consumatori e ai loro negozianti di fiducia.**

**Filomena Strocchia vincitrice della *Ricetta di Famiglia* più buona d’Italia
con “*Timballo di bucatini*”**

Reggio Emilia, 18 novembre 2020. Si è conclusa all’insegna dei sapori più genuini e autentici “**Sapori d’Italia-Ricette di famiglia**”, l’iniziativa lanciata la scorsa primavera da **FERRARINI** e rivolta ai consumatori e ai loro negozianti di fiducia, per celebrare i veri “Sapori d’Italia” la campagna volta a valorizzare la cultura alimentare italiana.

L’iniziativa, che ha richiesto l’iscrizione al talent attraverso il sito dedicato e il caricamento della foto di una Ricetta di Famiglia realizzata con un prodotto FERRARINI, ha visto la partecipazione di numerosi consumatori che hanno contribuito a ritrovare il piacere delle ricette fatte in casa e il calore familiare.

Oggi, la giuria capitanata dallo chef stellato **Gennaro Esposito**, Ambassador del brand, dopo essersi riunita virtualmente, ha proclamato vincitore della ***Ricetta di Famiglia* più buona d’Italia: Filomena Strocchia** con “***Timballo di bucatini***”.

Vincitrice di un’avvincente gara culinaria, Filomena Strocchia è stata selezionata tra altri cinque autori di ricette finaliste: Ilaria Gildone con “*Carciofi gustosi*”, Rina Lorenzi con “*Lasagne di patate e prosciutto cotto*”, Calogero Rifici con “*Rosa di Prosciutto Cotto Ferrarini con favi scorcia e civu*”, Danilo Vaira con “*Sfogliatelle di pasta matta con prosciutto e sesamo*” e Romina Zanotti con “*Risotto allo zafferano*”.

A Filomena Strocchia l’onore di diventare Ambassador dei veri “Sapori d’Italia” e di vivere uno straordinario weekend con cena presso l’acclamato ristorante La Torre del Saracino dello chef stellato Gennaro Esposito.

Sui canali social FERRARINI - [FB ferrarinifood](#), [IG ferrarinifood](#) e [You Tube Ferrarini](#) – sono visualizzabili video, post e stories degli incontri realizzati, nel rispetto delle norme anti-Covid, dalla troupe guidata da Marco Giarratana - star della TV e del web, conosciuto come “L’uomo senza tonno” - con i sei finalisti che hanno rivelato la loro storia, il loro talento culinario e il loro punto vendita di fiducia.

Un tour per l’Italia che ha rappresentato non solo un viaggio tra le ricette di famiglia più autentiche e genuine ma che ha celebrato anche i sapori e le tradizioni d’Italia.

www.ricettedifamiglia.ferrarini.com



Ricetta vincitrice “Timballo di bucatini”

Ingredienti: 200 gr di prosciutto cotto Ferrarini da tagliare a dadini, 650 gr di bucatini, 150 gr di formaggio dolce, 150 gr di formaggio semi piccante, 1,5 l di besciamella, 150 gr di pisellini, pan grattato, parmigiano e uova.

Preparazione: dividere in tre parti i bucatini, cuocerli al dente, unirli alla besciamella e poi agli altri ingredienti; riempire piccoli stampi da timballo e riporli in freezer per circa 3/4 ore; toglierli dal proprio stampo e passarli nell'uovo e nel pan grattato. Cuocere al forno per circa 30 minuti a 220gradi circa o friggere in padella.

About FERRARINI

Storico marchio, fondato nel 1956 da Lauro FERRARINI, è oggi tra i leader sul mercato nazionale del prosciutto cotto, sia nel canale della grande distribuzione organizzata, sia in quello del dettaglio tradizionale su tutto il territorio nazionale grazie ad una propria struttura distributiva.

Prima azienda italiana a produrre prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti, FERRARINI è ormai una tra le più importanti imprese europee nel settore agroalimentare e propone in tutto il mondo, oltre al suo prosciutto cotto, i prodotti simbolo dell'italianità: dal prosciutto di Parma alle diverse specialità di salumeria, accompagnate dai prodotti dell'azienda agricola FERRARINI, dalla quale l'attività imprenditoriale ha preso avvio, come il Parmigiano Reggiano Dop, i vini, l'aceto balsamico di Modena IGP e il Tradizionale di Reggio Emilia Dop.