

Avec Négonor Dégustation franco italienne à Péronne

Potato Europe a attiré de nombreux visiteurs étrangers, on le sait. Parmi la délégation italienne, une trentaine de membres de l'OP Campania

(la région de Naples) représentant la Patata fresca de Campania étaient invités par le groupe Négonor, avec qui ils sont régulièrement en affaires. Pour fêter les retrouvailles dans une bonne ambiance, il a été décidé de mettre en place une dégustation concours entre la pomme de terre de France

et la spécialité napolitaine « La Ricciona di Napoli » oubliée dans les années cinquante et régénérée dans les années 2009. Les Italiens ont apporté leur variété (tubercules oblongs et yeux profonds mais goût paraît-il délicieux), leurs vins et un Chef,



Francisco Moya, Luc Denormandie et Giuseppe d'Aniello avec un cadeau de L'OP Campania à Négonor pour le remercier de son hospitalité.

Giuseppe Vernale. Ils se sont installés à Péronne, dans le resto « Aux gars du Nord » et les cuisines se sont animées. Le Chef italien a cuisiné entre autres un étonnant poulpe posé sur une purée de Ricciona di Napoli, relevée de câpres et de croûtons. Pour la France, le Chef du restaurant de

Péronne a élaboré trois plats, mignon de porc au thym, croustillant de pomme de terre Trésor, dos de saumon rôti parmentier de pommes de terre Agata et anguilles fumées, et pot-au-feu de canard landais charlotte safranées... Difficile de les départager mais une bonne soirée! 🌟

