AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

DALLO ZAFFERANO AL POLPO, DALLA MONTAGNA AL MARE: TRE CHEF FIRMANO PANINI DEL CALASCINOCAFE'

24 Giugno 2024



L'AQUILA – "Calascio è un posto speciale, un luogo dell'anima, è una vetrina per l'Abruzzo, e nel mio piccolo spazio ho voluto raccontare le eccellenze della nostra regione, nella sua interezza, attraverso la creatività gastronomica, grazie ad una bellissima sinergia con tre grandi chef, che ci hanno donato altrettanti panini in cui gli abbinamenti originali di materie prime del nostro territorio, dalla montagna al mare, sono state interpretate con straordinaria sensibilità e talento".

Con queste parole Nicola Ursini, ha illustrato la nuova proposta gastronomica, tra tradizione e ricercatezza, nel menu del suo "CalascinoCafè", di Calascio, in provincia dell'Aquila, in occasione dell'inaugurazione della stagione estiva del locale che ha aperto i battenti nel 2022, affermantosi come tappa obbligata e apprezzata per i tanti turisti i assidui frequentatori del Gran Sasso aquilano e dei suoi borghi e paesaggi traboccanti di storia.

I tre panini inseriti nel menu, sono il "Montagna", a firma di William Zonfa, del ristorante Palazzo Micheletti dell'Aquila, con bun croccante, pancia di maiale scottata alla piastra, cipolla caramellata e maionese allo zafferano dell'Aquila dop, il "Campagna", ideato dallo chef stellato Marcello Spadone, del Ristorante la Bandiera, di Civitella Casanova, il provincia di Pescara, una stella Michelin, con semi, insalata di pollo bio, salsa al rafano e ortaggi cotti e crudi, e il "Mare", creazione dello stellato Nicola Fossaceca del Ristorante Al Metrò di San Salvo, in provincia di Chieti una stella Michelin, con pane rustico, polpo arrosto, zucchine grigliate e i fiori fritti in pastella, salsa yogurt all'aglio di Sulmona,

Presenti alla gremita inaugurazione, con l'assaggio gratuito dei tre panini, anche Zonfa e Fossaceca.

"Nel panino che ho proposto all'amico Nicola – ha detto Zonfa -, ho voluto dare una marcia contemporanea al classico panino con la porchetta, raccontando il suo iconico, facendolo dialogare con quello, insuperabile, di altro grande prodotto, lo zafferano dop dell'Aquila, che si conferma estremamente versatile, dai primi ai dolci, dagli antipasti agli infusi. L'importante è conoscere il prodotto, entrarci in intimità, saperlo maneggiare per esaltarne l'essenza".

Dalla montagna alla costa, con il panino "Mare" dello chef Fossaceca.

"Quando in riva al mare si desidera un buon panino, che ha davvero il sapore del Mediterraneo – spiega Fossaceca -, il pensiero non può che andare al polpo, alla sua tenerezza, al suo fondente, e l'abbinamento, estivo, non poteva che essere con la zucchina. Un piacere per me portare questi sapori in quota, per esaltare la ricchezza e la diversità di paesaggi, sapori, tradizioni di una regione unica".

La degustazione dei panini è stata accompagnata dalla birra artigianale "Anbra" e dai vini delle cantine "Ciccone" di Bisenti, in provincia di Teramo, "Agricola estroversa", di Pratola Peligna e "Cantinarte" di Navelli, in provincia dell'Aquila. Alla consolle dj Carosone.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli