

ENOGASTRONOMIA: A PINETO DOMENICHE DI MAGGIO CON VIRTU', GRANETTI E FAVE

26 Aprile 2016



PINETO – Per il primo maggio, torna a Pineto (Teramo) l'appuntamento con Le Virtù, piatto tipico della tradizione teramana, e torna con una novità: i granetti con le fave, che si potranno gustare per tutte le domeniche del mese di maggio in tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa.

“Abbiamo voluto riproporre un evento che l'anno passato ha avuto grande successo tra i turisti e i residenti”, ha detto il sindaco Robert Verrocchio, nella conferenza stampa di presentazione.

L'evento avrà il patrocinio, tra gli altri, dell'Università di Teramo, di Confesercenti Abruzzo, Istituto alberghiero “Crocetti” di Giulianova, associazione Balneatori Pineto e della Cooperativa balneatori Pineto-Roseto.

Il primo maggio, quindi, in oltre 40 ristoranti di Pineto, si potranno gustare Le Virtù, in base alla ricetta che prevede gli oltre 49 ingredienti che rendono unico questo piatto della tradizione gastronomica teramana.

“Ci fa molto piacere che gli esercenti della nostra città abbiano risposto in tanti e in maniera assolutamente positiva, e infatti ci saranno più adesioni rispetto all'anno passato – ha dichiarato Massimina Erasmi – Oltre ai ristoranti, parteciperanno anche stabilimenti balneari e gastronomie per chi vorrà acquistare il piatto d'asporto. Si tratta di una bella iniziativa che l'anno scorso è stata capace di richiamare tantissime persone e che ha avuto un impatto positivo sull'economia del settore”.

“Voglio ringraziare l'Associazione Commercianti e Artigiani Pineto per aver aderito con entusiasmo all'iniziativa che farà bene alla nostra città”, ha aggiunto il sindaco.

L'appuntamento è stato preceduto da una lezione dedicata interamente ai granetti, nella quale sono intervenuti Francesco Di Donato, dietista, Antonio Moscianese Santori, delegato di Attr dell'Accademia Italiana della Cucina, Dino Mastrocola, preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo, Dario Finari, docente dell'Istituto “Crocetti” di Giulianova, e lo chef Matteo Di Panfilo, e nel quale si è ripercorsa la storia di questo piatto, anche con una dimostrazione pratica della ricetta.