

GIULIANOVA: SERATA SLOW FOODALLA 'SCOPERTA' DEL PESCE

9 Giugno 2012



GIULIANOVA - Altro interessante appuntamento a tema ideato, proposto e realizzato da Raffaele Grilli, fiduciario della condotta Slow Food "Val Vibrata-Giulianova".

"A Lezione di Pesci con un Pescatore. Pescato, preparato e mangiato", è il filo conduttore della serata in calendario per martedì prossimo 12 giugno al ristorante Lido Serenella sul lungomare Spalato di Giulianova. Un vero e proprio excursus sulla fauna ittica del mare Adriatico.

Per l'occasione saliranno in cattedra Walter Squeo (Co.Ge.Vo.) e Roger Di Pietro, provato cuoco del litorale giuliese. Saranno loro ad intrattenere i partecipanti alla cena Slow Food sulle tecniche d'acquisto del pescato e su come prepararlo ai fornelli. Al termine della "lezione" che si protrarrà fino alle 20:30 circa, è prevista la degustazione di alcune semplici ed elementari ricette a base di pesce e mitili dell'Adriatico: cozze, vongole, ghiozzo paganello, triglie, alici ed altre qualità catturate in giornata.

Questo il menù che verrà proposto con degustazione di un vino locale: Pane cotto con il brodo di ghiozzo paganello; Linguine alle vongole; Spaghetti alle cozze; Triglie al pomodoro fresco; Alici in padella ed altre varietà di pesce.