LANCIANO: PRESIDIO SLOW FOOD PROPONE GRANDBURGER, CON PRODOTTI TIPICI E LOCALI

10 Dicembre 2021



LANCIANO – La qualità dei prodotti prima di tutto. È da sempre il monito di riferimento del fast food all'italiana Gramburger che ribadisce il concetto con una serata di degustazioni organizzata in collaborazione con Slow Food Lanciano.

"L'eccellenza delle materie prime usate nella preparazione dei piatti – spiega in una nota Rocco Finardi, che tre anni fa ebbe l'intuizione di inaugurare un concetto di cibo veloce in versione gourmet – è il nostro chiodo fisso. Dalle carni ai sapori del territorio".

"La collaborazione con Slow Food nasce proprio da questa idea – aggiunge – teniamo molto ai gusti della nostra terra e ce ne facciamo promotori quotidianamente attraverso il nostro menu e con eventi di questo genere".

La degustazione, che si terrà giovedì 16 dicembre alle ore 20,00 nel punto Gramburger, in via Ferro di Cavallo a Lanciano, prevederà un menu composto da pietanze realizzate con diversi prodotti locali che sono ufficialmente presìdi Slowfood (Peperone dolce di Altino, pecorino di Farindola, ventricina del Vastese, ceci di Navelli).

La cena comincerà con un'entrée di olive all'ascolana classiche e al tartufo. A seguire la polentina Burger, ovvero polenta aromatizzata al Peperone dolce di Altino con hamburger di salsiccia affumicata, pizz e foje e formaggio filante. Poi sarà la volta dell'apprezzatissimo Abruzzese – panino di punta del menu – fatto con hamburger di pecora, pomodoro rosso ramato, insalata, pecorino di Farindola, ventricina del Vastese e salsa maionese. Come dessert saranno serviti i calcionetti ripieni di ceci di Navelli. Ogni piatto sarà abbinato ai vini della Cantina Frentana.

La scelta di accostare i vini di qualità alle carni, tutte certificate, non è nuova per Gramburger che, già prima della chiusura

per pandemia, aveva avviato un format tematico dedicato agli abbinamenti enogastronomici di qualità. “L’accostamento tra il gusto esclusivo dei vini d’Abruzzo e l’eccellenza dei prodotti usati nella preparazione degli hamburger – ribadisce Rocco Finardi – è una sperimentazione che abbiamo promosso in diverse occasioni. La collaborazione con Slowfood sicuramente rafforzerà l’intento di sostenere le tipicità del territorio, che sono una ricchezza inestimabile non solo per i produttori ma anche per le attività di ristorazione come la nostra. Che sono un importante veicolo di promozione”.

Per poter partecipare all’evento del 16 è necessaria la prenotazione allo 0872-466010 ed essere muniti di super green pass.

© 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