AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PESCARA: ALL'OSTERIA TASSONI HAPPENING CULINARIO PRESENTA NUOVI PRODOTTI

16 Dicembre 2016



PESCARA – Sarà un anno ricco di progetti e nuove collaborazioni quello che si appresta a vivere Osteria Bottega Tassoni, e per presentarlo al meglio ai suoi clienti e non, oggi, venerdì 16 dicembre dalle 18 in poi, avrà luogo l'evento "Ci vediamo in bottega", un happening culinario con degustazione dei prodotti tipici e dei vini della cantina Villa Medoro di Atri, il primo di una serie di eventi gastronomici, culturali e formativi che verranno organizzati nel corso del 2017. (È già in programma un evento che avrà come protagonista il pane e le farine con la chef romana Sara Papa). La degustazione verrà accompagnata da un live di musica jazz a cura di Mattia Feliciani.

Durante la serata verrà presentata la partnership con il Forno Paris, storica attività di Pescara Portauova e degustati i vini della cantina Villa Medoro di Atri.

Da domani, sabato 17 dicembre, in Bottega saranno disponibili gli squisiti prodotti tipici del Forno Paris quali fiadoni, parisini, pizze e quelli da forno delle grandi occasioni, ad esempio sotto le feste natalizie, sarà possibile acquistare i famosi caggionetti abruzzesi e il parrozzo, firmati rigorosamente Forno Paris. Ci sarà la possibilità di prenotare anche gli altri prodotti del Forno e di poter organizzare catering per eventi e feste.

Ma "Ci vediamo in bottega" è stato ideato anche per far conoscere i nuovi prodotti che offre la Bottega e le tante idee regalo per il Natale in grado di soddisfare un po' tutte le tasche. I clienti potranno selezionare i prodotti che preferiscono e poi farli confezionare in originali e meravigliosi cesti di Natale; è previsto anche il servizio di consegna cesti a domicilio o in azienda.

Osteria Tassoni nasce a maggio 2013, prende il nome dalla via dove è ubicata, Via Tassoni, 24 in pieno centro a Pescara. Da subito all'Osteria è stata affiancata la Bottega Tassoni per evidenziare l'attenzione che viene riservata alla selezione dei prodotti di alta qualità. L'idea è sempre stata quella di dare l'opportunità ai propri clienti di gustare i prodotti presso il ristorante, attraverso la sapiente combinazione affidata alle mani dello chef Giuseppe Quinzi, ma anche di poterli acquistare e riproporli in famiglia o per una cena con gli amici.

Gli ideatori di questo progetto gastronomico sono Tania e Fabrizio Beneventani, coppia nella vita e nel lavoro, già gestori

dello stabilimento Baja La Maja di Pescara. Estrosi, eclettici, creativi, attenti alle nuove tendenze del mercato enogastronomico, ma soprattutto particolarmente impegnati nella ricerca della qualità, del gusto e della raffinatezza dei prodotti della nostra terra.

“Quando abbiamo aperto tre anni fa – racconta Fabrizio – decidemmo da subito di abbinare all’Osteria una Bottega, un luogo dove comprare prodotti locali, biologici o chicche provenienti da tutta Italia. L’idea di fondo è sempre quella di individuare aziende ricercate, che offrano prodotti esclusivi e mai scontati”.

Molti dei prodotti utilizzati sono a km zero e sono presidi Slow Food Abruzzo, Osteria Bottega Tassoni è infatti tesserato Slow Food ed è Locale amico Slow Food. I sei presidi Slow Food Abruzzo disponibili in Bottega sono: la Salsiccia di fegato del Salumificio Ugo De Paulis (Paganica), la Ventricina vastese di Fattorie del Tratturo (Vasto), il canestrato di Castel del Monte dell’Az. Agricola “Gran Sasso di Giulio Petronio” (Castel Del Monte), le Lenticchie dell’Azienda Sapori di Campagna (Ofena), la Mortadella di Campotosto dell’Azienda Ernesto Berardi, la Patata turchesa dell’Azienda Giuseppe Moro (Paganica).

“Quest’anno lavoreremo con diversi presidi di Slow Food – continua Tania – sarà possibile acquistarli ma anche degustarli nei nostri piatti, l’auspicio è quello di entrare nella prossima guida delle Osterie d’Italia”.

Un’altra grande novità verrà presentata durante la serata di oggi, 16 dicembre: dall’anno nuovo, verrà allestita all’interno della Bottega una sala esclusiva che accoglierà al massimo 12 conviviali con un menù degustazione con portate selezionate e abbinamenti di vini importanti. Un menù che nasce proprio nella Bottega con tutti i propri prodotti acquistabili anche dagli ospiti.

“I progetti del 2017 sono tanti – concludono i due titolari – venerdì cercheremo di raccontarli tutti, ma altri sicuramente ne nasceranno. L’obiettivo però rimane sempre lo stesso, offrire sia in tavola che in bottega prodotti di alta qualità a prezzi non eccessivi”.

© 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