

"PRIMI D'ABRUZZO": SAGNE E FAGIOLI E MACCHERONI CARRATI A PESCARA

5 Settembre 2018



PESCARA - Riscoprire le tradizioni culinarie dei primi piatti della regione Abruzzo incrociando le migliori arti culinarie presenti nelle diverse province.

Dal 7 al 9 settembre al Porto turistico Marina di Pescara si terrà l'evento gratuito Primi d'Abruzzo.

I primi piatti che saranno proposti sono rappresentativi delle quattro province abruzzesi: Chieti con le sagnette e fagioli; Pescara con i surgitti alle erbe spontanee e pecorino majellese, L'Aquila con le tacozze alla ricotta, guanciale e zafferano e Teramo con i maccheroni carrati all'abruzzese.

I cuochi presenti, saranno disponibili ad illustrare al pubblico le tecniche di realizzazione e gli ingredienti necessari, per tramandare le tradizioni e la cultura dell'arte culinaria d'Abruzzo.

Oltre a questi piatti si potrà degustare arrosticini, taglieri, patatine, birre artigianali, dolci, assaggio di Pecora in callara, confetture di aziende abruzzesi, vini delle Cantine dell'entroterra e tante altre curiosità enogastronomiche.