

ROSCIANO, CENA CON LA STORIA AL RISTORANTE "FIOR DI PESCO"

20 Ottobre 2010

ROSCIANO - Il Ristorante Fior di Pesco di Rosciano (Pescara), in occasione dell'inizio del calendario eventi autunnale, presenta una serata dove Storia e Gastronomia si mescolano riportando in vita ricette e sapori dell'antichità.

Dopo un'attenta ricerca fatta sulle tradizioni, tramandate di pergamena in incunabolo o riscoperte di recente dagli archeologi, le due giovani titolari Osaka e Alessia Di Girolamo, presentano un menù che offrirà Tranci di Tonno con cetriolo e porri dalla tradizione della Magna Grecia, terra dove venivano pescati i migliori tonni dell'antichità come riporta Arcestrato di Gela (IV a.C.) uno dei più noti gastronomi dell'epoca.

Nel menù anche la Zuppa di agnello e orzo, che richiama per la sua preparazione il calderone: elemento intorno al quale ruotava l'intera vita materiale e spirituale dei Celti, il Libum romano, la cui ricetta è suggerita dallo stesso Catone, insieme a numerose altre portate che permetteranno di esplorare uno degli aspetti meno noti dei popoli che ci hanno preceduto: la loro cucina.

Sabato 23 Ottobre, alle 20.30, si profila un appuntamento ghiotto sia per chi si dedica alla storia e alla cultura, sia per chi ama la buona cucina, perché tutti i prodotti del ristorante provengono dalle campagne che circondano la Villa Fior di Pesco. Informazioni e prenotazioni al 338.9723793 o 085.8505760.