

SLOW FOOD: ALL'AQUILA LE OSTERIE DELLA GUIDA CUCINANO IL TERRITORIO

4 Dicembre 2015



L'AQUILA - "Le Osterie cucinano il territorio": è questo il nome dell'evento organizzato da Slow Food L'Aquila in occasione del "Terra Madre Day", la festa globale del cibo locale che si tiene ogni anno il 10 dicembre in tutto il mondo: un'occasione per entrare in contatto con i territori, scoprendo ed esaltandone i prodotti.

La condotta aquilana, in collaborazione con alcuni ristoranti segnalati nella guida *Osterie d'Italia 2016*, ha deciso di proporre una cena in cui poter degustare piatti eccellenti a base di alcuni presidi Slow Food del territorio. Appuntamento allo chalet del ristorante Arcobaleno in via Mausonia 60, a Pianola (L'Aquila).

Ogni portata sarà realizzata da una delle Osterie che hanno aderito all'iniziativa.

Il Borgo dei Fumari di Prata d'Ansidonia, confermato nella guida anche per il 2016, proporrà un tortino di parmigiano con crema di zucca e crostini al lardo e al tartufo. A seguire la trattoria Pasqualina di Lucoli, new entry tra le Osterie Slow Food, preparerà una zuppa di farro e ceci di Navelli e pinnicchi di solina all'amatriciana.

Si passerà poi alla speciale ventresca di baccalà con patata turchesa e composta di cipolle e peperone di Altino a cura del ristorante Paneolio di Poggio Picenze. Lo chef Eugenio Masci realizzerà anche il dolce: una zuppetta di crema allo zafferano dell'Aquila con croccante di mandorle di Navelli e spuma all'arancia. Una delizia che verrà accostata alla Ratafià Praesidium dell'azienda Agricola Ottaviano Pasquale, di Prezza.

I vini in abbinamento sono: "Giulia"- pecorino dell'azienda agricola Cataldi Madonna - Ofena, "Eughenos" - malvasia Terre Aquilane igp dell'azienda agricola Di Cato - Vittorito, "Eughenos" - cerasuolo d'Abruzzo Superiore dop dell'azienda agricola Di Cato - Vittorito, Cerasuolo e Ratafià Praesidium dell'azienda Agricola Ottaviano Pasquale - Prezza.

A guidare nella degustazione dei vini saranno i sommelier della delegazione aquilana Fisar.

Il costo della cena è di 30 euro per i soci Slow Food, 35 euro per i simpatizzanti. L'evento inizia alle 20. Per prenotarsi, è necessario inviare una mail a slowfood.condottalaquila@gmail.com. Posti limitati.