

SLOW FOOD: DOMANI A SAN BUONO "SUPERSLOW D'AUTUNNO"

20 Novembre 2010

VASTO – Domani, a partire dalle 11.30, presso il Ritrovo Convento di Sant'Antonio a San Buono (Chieti), la Condotta Slow Food Vastese, in collaborazione con l'Azienda Bosco degli Ulivi di Lentella (Chieti), e la Cantina Santo Bono di San Buono, presenterà la giornata sul tema: "Nel bosco, Superslow d'Autunno", esperienza culturale e pratico sensoriale sui saperi e i sapori del bosco d'autunno.

La giornata si aprirà con la visita guidata al museo per l'Arte e l'Archeologia del Vastese presso il convento di Sant'Antonio e, a seguire, l'aperitivo con i salumi della "Genuina" di Carunchio (Chieti) e i formaggi della "Resistenza Casearia" dei presidi Slow Food: Canestrato di Castel del Monte Abruzzese e il Fiore Sardo dop con bollicine emiliane.

A tavola, inoltre, bruschette con olio nuovo, alici sotto sale, peperoncino trito nuovo e peperoni secchi fritti.

Si prosegue con minestra di ceci al rosmarino e olio nuovo, maccheroncini del pastore con erbetto di campo, baccalà alla griglia e peperoni, noci e castagne con vino novello, tarallucci della tradizione con vino cotto.

Ai fornelli lo Chef Giancarlo Cilli, dell'Osteria delle Spezie di San Salvo, il tutto accompagnato con olio e vino nuovo: Novello Cantina Tollo 2010, Montepulciano d'Abruzzo della Cantina Santo Bono di San Buono, Olii Gentile Bio e Ascolana tenera dell'Azienda Bosco degli Ulivi di Lentella.

"Dopo la bella serata dedicata al Novello 2010 presso la Locanda dei Baroni di Vasto – afferma Raimondo Pascale, fiduciario della Condotta Slow Food del Vastese – si presenta invitante questo secondo appuntamento autunnale di Slow Food Vastese per celebrare i colori ed i sapori tipici autunnali e valorizzare uno dei posti più caratteristici del vastese, come appunto la cornice naturalistica del Bosco di Sant'Antonio di San Buono".

"Un altro incontro per sostenere i pastori abruzzesi e sardi – conclude – e per riappropriarsi della nostra bella Terra Madre".