

SLOW FOOD L'AQUILA, CON LE "CENTO CENE" RIPARTE LA CONVIVIALITA' DEL "BUONO, PULITO E GIUSTO"

31 Marzo 2022



Slow Food
L'Aquila

*Dopo tanta attesa,
finalmente torniamo ad
incontrarci in una
serata dove andremo a
esplorare il mondo dei
vini della guida Slow
Wine 2022
accompagnati dalle
gustose creazioni
dell'Osteria Corridore*



**Cento
Cene per
Slow Wine**



**Osteria
Corridore**
-1875-
dal 1964

MENU

Insalatina di ceci bio (Az. Agr. Matergia) con cipolla agrodolce e baccalà;

Passatina di fagioli bio "Occhio nero" (Piccola Fattoria sull'Atemo) con guanciale croccante e zeppolina alla maggiorana;

Millefoglie di polenta di farro (Az. Agr. Matergia) con caciocavallo dei F.lli Cipollone di Tomimparte;

"Pappicci" consalsiccia (De Paulis Paganica) e cipolla avvinazzata al Montepulciano d'Abruzzo;

L'AQUILA - Negli spazi dell'Osteria Corridore - storico locale aquilano guidato dal 2015 da Francesco De Matteis, premiato nel 2019 con l'ingresso nella guida Osterie d'Italia di Slow Food - ripartono le attività targate Slow Food, finalmente con la presenza fisica dei soci.

Organizzata dalla Condotta Slow Food L'Aquila, ieri sera è stata proposta un'esplorazione nel mondo dei vini e delle cantine presenti e premiati sulla guida Slow Wine 2022, con una selezione di etichette che hanno accompagnato il menù predisposto per l'occasione dalla chef Serenella Deli grazie all'utilizzo di materie prime di agricoltori locali tutelate con il marchio dei presidi Slow Food, provenienti dai produttori locali e dal Mercato Contadino.

La fiduciaria della Condotta Alfredina Gargaglione, dopo aver dato il benvenuto, ha ricordato le attività e l'impegno di Slowfood locale nazionale "in questo particolare momento Slowfood ha attivato una raccolta fondi destinata alle comunità colpite dalla guerra per mostrare la nostra vicinanza".

Durante la serata il responsabile dei presidi Nicola Splendiani ha sottolineato l'importanza di sostenere i piccoli produttori ed ha presentato la guida Slow Wine che riunisce 1958 cantine visitate e recensite.

Si è cominciato con una Insalatina di ceci bio con cipolla agrodolce e baccalà alla quale seguirà una Passatina di fagioli bio occhio nero con guanciale croccante e zeppolina alla maggiorana. Spazio poi per una Millefoglie di polenta di farro con caciocavallo e per dei Pappicci con salsiccia e cipolla avvinazzata al Montepulciano d'Abruzzo. Chiusura con Rosti di patate e pecorino con cicoria ripassata e finale dolce con una Crostatina di ricotta, cioccolato e sambuca.

"L'obiettivo della serata è stato quello di promuovere i prodotti del territorio e l'economia locale che ne deriva. Auspicando in un prossimo ritorno alla normalità nuovi eventi ci attendono nel mondo del food: Buono, Pulito e Giusto!" hanno spiegato Gargaglione e Splendiani.