

UNA DOMENICA FUORI PORTA: A MAMMAROSSA SERATA CON BOLLICINE ABRUZZESI SALUTA IL 2016

12 Dicembre 2016



AVEZZANO - Ultimo "brillante" appuntamento del 2016 per Una Domenica Fuori Porta, la rassegna enogastronomica itinerante organizzata da Marco Signori e Alessia Di Giovacchino, in collaborazione con Mammaròssa di Avezzano.

Sarà proprio l'osteria vineria di Franco e Daniela Franciosi a ospitare il consueto appuntamento natalizio con le bollicine, domenica prossima, 18 dicembre alle ore 20, l'unico che come da tradizione non prevede un percorso itinerante ma propone un viaggio "sul posto".

"La Domenica in bollicine e delizia della sorprendente Mammaròssa" è una serata in cui i sapori, gli odori e le esperienze vissute in due coinvolgenti stagioni della rassegna si fondono e trovano spazio nei piatti sapientemente raccontati dallo chef e dai produttori presenti.

I #fuoriportisti saranno infatti accolti da Franco e Daniela Franciosi ma l'intera serata sarà accompagnata dalla narrazione degli special guest: Valentina Di Camillo della Tenuta I Fauri, Iole Rabasco dell'omonima azienda agricola, Fabio Piccari della cantina La Quercia, Gregorio Rotolo e Nunzio Marcelli, i cui nomi si legano indissolubilmente all'arte casearia abruzzese, Fabio Spinosa Pingue e Marco Pingue dell'omonimo Gruppo, Andrea Gargano e i produttori del Caseificio FD.

L'occasione è ghiotta per assaporare un ricco menù a base dei loro prodotti, inaffiato da interessantissime spumantizzazioni abruzzesi.

Questo il menù elaborato da chef Franciosi: Polentina (Torretta di granturco bio/ ragù di salsiccia artigianale/ pomodoro dell'orto di Mammaròssa/ pecorino di Scanno), Cacio e pepe (Riso acquerello/ brodo di gallina vecchia/Gregoriano di Scanno/pepe di Sarawak/zest di limone Costa d'Amalfi), Croccante di maiale (Capocollo di maiale nero/ cavolo ripassato/ crema di patate) e Fondant alla carota (Tortino caldo alla carota/ noci/ mandorle/ sorbetto al cioccolato), accompagnati da Eteros bianco e Eteros rosè Extradry di La Quercia, Bianco Vivace Igt Colline Pescaresi di Rabasco e Spumante brut di Tenuta i Fauri.

Il costo della serata è di 60 euro a persona per chi parte dall'Aquila con autobus, e di 50 euro per chi viaggia in autonomia.

La partenza dall'Aquila è prevista alle ore 19,15 dal piazzale antistante lo Stadio dell'Acquasanta.

Prenotazioni solo in privato, per mail a unadomenicafuoriporta@gmail.com o per telefono ai numeri 346-1798955 e 340-1025772. Calendario completo e singole escursioni sulla fan page Facebook Una Domenica Fuori Porta.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Anche quest'anno, la rassegna enogastronomica itinerante conferma il prezioso sostegno di Fondazione Carispaq e annovera nella media partnership Radio L'Aquila 1 e il giornale di informazione on-line Marsica Live.