

Cena di gala al G7, ecco il menù “stellato” di Villa Maiella per i grandi della Terra

23 Ottobre 2024



PESCARA - Formaggi del territorio, dal caciocavallo di Capracotta, alla caciotta stracchinata, dalla ricotta fresca di montagna, alla stracchiata, fino al pecorino di Farindola stagionato. Poi i salumi di maiale nero della fattoria Villa Tinari, lonza, salame steccato, salsiccia di carne e salame retato.

Inizia così la cena stellata che i ministri partecipanti al G7 di Pescara, i vertici dell'Unione europea, i rappresentanti delle delegazioni di 30 Paesi in via di sviluppo, nonché le istituzioni regionali e comunali assaporeranno questa sera.

L'evento di gala, affidato al ristorante stellato Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti), sarà servita a buffet nella sala consiliare del Comune di Pescara. Il menù è stato elaborato dallo chef **Arcangelo Tinari** (in foto insieme al fratello, il maitre **Pascal**) che ha pensato a una

ricca serie di assaggi per far immergere gli ospiti in un viaggio nei veri sapori abruzzesi.

Oltre ai salumi e ai formaggi, l'antipasto vedrà anche un vitello marinato, vinaigrette agli agrumi e maionese allo zenzero e una ricciola e patate con salsa a scelta.

Si passa poi ai primi, con una pasta, rigorosamente De Cecco, utilizzata per tutti i momenti gastronomici che hanno intervallato l'intero G7 pescarese, e consegnata anche in dono agli ospiti. La pasta di formato misto verrà condita con un brodo di castagne. Si prosegue poi con una zuppa di farro e cicoria.

E ancora il menù prevede brasato di vitello, le tradizionalissime pallotte cac' e ove, zucca e patate, misticanza dell'orto del giardino di Villa Maiella, la classica ciabbotta di verdure e poi ancora pizz e foje, che come verrà spiegato anche nelle postazioni per raccontare agli ospiti stranieri qualcosa in più sulle ricette tradizionali, "è una pizza di mais abbinata a verdure saltate, tipica delle zone collinari e delle montagne abruzzesi".

Il tutto verrà accompagnato dai pani di produzione Tinari, di solina, integrale con semi e allo zafferano di Pizzoferrato, nonché un panino in salamoia. Per condire verrà usato l'olio Intosso Trappeto di Caprafico di Tommaso Masciantonio.

E per concludere il viaggio nel gusto toccherà tutti i dolci della tradizione più classica: amaretti, peschette, pizza doce, pizzelle, bocconotti, calcionetti fritti e mousse ai due cioccolati.

Prima ancora della cena, sarà servito un aperitivo a giro braccio a base di pane morbido al prezzemolo e acciuga, pane cristallo, burro affumicato e scarola, cialda di riso, zafferano e ricotta, chitarra di patate con fonduta di pecorino.