

GRANTAVOLATA DI VENERE: ALL'ABBAZIA DI SAN GIOVANNI CENA DI SLOW FOOD CON CHEF DEI TRABOCCHI

5 Agosto 2017



FOSSACESIA – Sarà lo scenario dell'Abbazia di San Giovanni in Venere a Fossacesia (Chieti), che domina il Golfo delle Terre dei Trabocchi, ad ospitare l'evento Grantavolata di Venere 2017 (tavolo unico di 130 metri), l'evento enogastronomico promosso per il prossimo 10 agosto dalla condotta Slow Food di Lanciano con i soci del Vastese, alcuni operatori della produzione agroalimentare delle Terre del Sangro Aventino in collaborazione con l'amministrazione comunale di Fossacesia.

Uno sforzo produttivo notevole, affrontato con sacrificio e passione da un manipolo di concreti visionari, che sulla scia del successo della edizione della Grantavolata sul Molo dei

Trabocchi di Vasto offrirà ad un massimo di 450 commensali, tutti comodamente riuniti attorno ad un unico tavolo lungo ben 130 metri, allestito con la stessa cura di una sala ristorante, la possibilità di godere di una gustosa serata di cucina del mare nostrum.

La Grantavolata di Venere 2017 prenderà il via al tramonto di giovedì 10 agosto con un brindisi di benvenuto con bollicine e finger food.

✖ La realizzazione del menù è affidato ad una straordinaria brigata di chef e gourmet, annoverati tra i principali rappresentanti della ristorazione del territorio della Costa dei Trabocchi, come **Cinzia Mancini** della Bottega Culinaria Biologica, **Nicolino Di Renzo** dell'Hostaria del Pavone, **Italo Ferri** della trattoria Da Ferri, **Marco Marrone** dell'Osteria La Scialuppa e **Jean Pierre Soria** del ristorante Cibo Matto.

I piatti proposti durante la serata realizzati esclusivamente utilizzando pesce fresco del mare nostrum, saranno conditi ed accompagnati da olio ed ortaggi degli orti della Costa della ditta Ursini, nonché proposti in abbinamento con vini della Cantina Frentana; la chiusura in dolcezza, inoltre, sarà affidata al trionfo dei dolci simbolo del territorio.

È necessaria la prenotazione, all'indirizzo slowfoodvastese@libero.it, il costo è di 45 euro.