

IL BRODO DI CARDONE CON CAPPONE E PALLOTTINE DI CARNE, IL PRANZO DI NATALE NELL'ANTICA DIMORA TERAMANA

22 Dicembre 2022



TERAMO - Vi raccontiamo sempre di ristoranti, enoteche, osti e chef. Ma Natale è casa, è atmosfera domestica, profumo di cucina, camino acceso. Per questo, quest'anno andiamo in un'antica dimora abruzzese, il prestigioso Palazzo Muzii-Castelli nel cuore di Teramo, dove la padrona di casa, **Eugenia**, "chef per caso", prepara per Virtù Quotidiane un piatto simbolo della tradizione: il brodo di cardone, con cappone e pallottine di carne.

Edificato nel 1908, Palazzo Castelli in Corso Cerulli è un notevole esempio di stile liberty. I recenti restauri hanno evidenziato i motivi e la ricca policromia delle decorazioni pittoriche esterni, gli stucchi della facciata e gli spioventi del tetto ligneo anch'esso decorato.

Insieme ad Eugenia, abbiamo fatto la spesa nei suoi negozi di fiducia del centro: la macelleria Di Domenicantonio, il fruttivendolo Di Covelli e la storica Farmacia Crocetti. Prima di andare in casa a cucinare.