

LO CHEF DI LANCIANO ADRIANO D'OVIDIO A SANREMO CON LE LECCORNIE ABRUZZESI PER I VIP

3 Febbraio 2018



LANCIANO - Leccornie dall'Abruzzo nella città dei fiori. Lo chef di Lanciano (Chieti) **Adriano D'Ovidio** protagonista a Sanremo in occasione della 68esima edizione del Festival della canzone italiana, dal 6 al 10 febbraio.

D'Ovidio, titolare a Lanciano del ristorante "La Furnacelle", è sempre più ambasciatore della cucina abruzzese nel mondo. Di recente è stato primo chef in un tour del Cram in Argentina; è stato ripetutamente invitato ed impegnato nella preparazione di manicaretti tipici negli Emirati Arabi Uniti, a Dubai; a Muscat, capitale portuale dell'Oman; a Londra, a Parigi, in Spagna, nella Repubblica Dominicana.

"A Sanremo - spiega D'Ovidio in una nota - opererò all'interno di Casa Sanremo, il cui referente per l'Abruzzo è **Danilo Daita**. Ci saranno serate di gala in cui preparerò specialità con ingredienti freschi e prodotti d'eccellenza della nostra terra, messi a disposizione da alcune aziende".

Dai Salumi Sorrentino di Mozzagrogna (Chieti), ai pelati Flagella di Castel di Sangro (L'Aquila),

ai vini della Cantina Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti), ai bocconotti Lobosco di Castel Frentano (Chieti), alla ventricina del Vastese, al peperone dolce di Altino (Chieti), all'aglio rosso di Sulmona (L'Aquila).

“Il menu che andrò a proporre - fa ancora presente D'Ovidio - unirà la tradizione ad un tocco di creatività ed innovazione”.

E, dunque, ecco il rentrocele con ventricina di Guilmi (Chieti), aglio rosso di Sulmona e peperone dolce di Altino; ravioloni con funghi porcini e noci, agnello porchettato, arrosticini e bocconotti. “Oltre alle canzoni, anche delizie della nostra regione”.