

A CASTELBASSO LA PANARDA PER FINANZIARE RISTRUTTURAZIONE CHIESA TERREMOTATA

8 Agosto 2017



CASTELLALTO - Castelbasso 2017 sta animando l'antico borgo teramano. Il fulcro della manifestazione, allestita dalla Fondazione Malvina Menegaz presieduta da **Osvaldo Menegaz**, è, come sempre, l'arte, con la mostra **Mario Sironi** e le Arti povere. Assenso e dissenso.

Quest'anno, insieme a letteratura, musica e incontri politici, Castelbasso propone la Panarda. Negli ultimi anni l'enogastronomia si è rivelata una chiave di volta per il turismo. Oltre che una cucina sana, figlia dei tempi non sempre felici del Novecento, la gastronomia abruzzese ha nel proprio dna una antica tradizione dei pranzi per le grandi occasioni del sedicesimo e diciassettesimo secolo: la Panarda.

Castelbasso propone, giovedì 10 agosto alle 21 in piazza Arlini (costo 50 euro a persona,

prenotazione consigliata allo 0861-508000) una versione moderna della Panarda, con 40 portate.

Quattro ristoratori del territorio – accompagnati da una voce narrante – daranno vita a un cooking show tra memoria e innovazione. Parte del ricavato sarà utilizzato per il restauro della chiesa santi Pietro e Andrea di Castelbasso, danneggiata dalle ultime scosse sismiche dell'inverno scorso.

Questo il menu della Panarda di Castelbasso con 40 portate.

Antipasti – Selezione di Pecorini Abruzzesi (1 Pecorino abruzzese semistagionato in grotta fino a 60 gg; 2 Pecorino abruzzese stagionato in grotta fino a 120 gg; 3 Pecorino abruzzese stagionato in grotta e affinato con fieno in barrique oltre 150 gg; 4 Pecorino abruzzese stagionato in grotta e affinato in crusca in barrique oltre 150 gg; 5 Bocconcino di pecorino fritto in pastella tartufata; 6 Ricottina di pecora con granella di mandorle e miele); 7 Porchetta; 8 Pane e salsiccia; 9 Lonza; 10 Peperoni e uovo; 11 Insalata di ceci con cicoria e samacone; 12 Sformato di patate con erbe aromatiche; 13 Insalata d'orzo e baccalà; 14 Polpette di pane raffermo al forno al pecorino e pepe; 15 Timballo di zucchine; 16 Melanzane al forno con ricotta e pomodorini; 17 Frittata alle erbe di campagna e guanciale; 18 Patate lardellate al rosmarino; 19 Pomodoro al battuto di cipolla, aglio e basilico; 20 Farro con salsiccia e timo.

Primi Piatti – 21 Timballo teramano; 22 Maltagliati al sugo di papera in bianco; 23 Tagliolini e fagioli;

Secondi Piatti – 24 Tacchino alla Canzanese; 25 Salsiccia e peperoni; 26 Pallotte di ricotta in salsa di pomodoro fresco; 27 Agnello cacio e ova.

Dolci – 28 Pizza dolce; 29 Ciambelline di patate; 30 Uccelletti; 31 Bocconotti; 32 Sbriciolona; 33 Calcionetti; 34 Cantucci; 35 Sassi d'Abruzzo; 36 Crostata di marmellata d'uva; 37 Crostata di ricotta; 38 Mandorle con cioccolato; 39 Biscotti della nonna; 40 Croccante di mandorle.

Chef: **Elenia Alcantarini** del ristorante "Pervoglia" di Castelbasso; **Annamaria Di Furia** dell'azienda agricola biologica "Capodacqua" di Cermignano; **Annamaria Ferrara** dell' "Osteria dei Sani" di Notaresco.

Formaggi, Centro di stagionatura formaggi di Castelbasso, Tesori di Cantina. Pane, Maestro panificatore "Don Franchino" di Castelnuovo Vomano. Vini, Trebbiano d'Abruzzo Cantina Tenuta Terraviva di Tortoreto, Montepulciano d'Abruzzo Cantina Nicodemi di Notaresco, Vino cotto dell'azienda agricola biologica Capodacqua.

Servizio a cura dell'Istituto alberghiero Zoli di Silvi Marina.

In collaborazione con i "Custodi dei Saperi".