

## A PINETO LE MAZZARELLE ARRICCHISCONO GLI “ITINERARI DEL GUSTO”



PINETO - Un ulteriore piatto della tradizione teramana si aggiunge a quelli proposti nei ristoranti di Pineto aderenti all’iniziativa “Itinerari del gusto”, il percorso di collaborazione virtuosa portato avanti dal Comune di Pineto (Teramo) ormai da cinque anni al quale hanno aderito circa 60 ristoranti della città.

Ben 25 di questi a Pasqua e Pasquetta proporranno le mazzarelle, ovvero involtini di coratella di agnello avvolta in foglie di indivia legati con budelline dello stesso agnello. Itinerari del gusto è una iniziativa che punta a far conoscere ai cittadini e ai turisti piatti tipici che connotano, grazie agli ingredienti e alla tecnica di preparazione, una cultura culinaria straordinaria e aiutano a far conoscere il territorio e la sua storia e la sua economia.

Dopo l'esperienza avviata con le virtù proposte il primo maggio e il brodetto alla pinetese che negli ultimi tre anni si è aggiunto alla rete, quest'anno dunque l'offerta si amplia e regalerà l'occasione di conoscere meglio il mondo contadino e pastorale con una tipicità unica e particolare.

“La rete del gusto – commentano in una nota il sindaco **Robert Verrocchio** e la consigliera con delega al commercio **Massimina Erasmi** – si è rivelata una scelta vincente per la promozione del territorio, della sua storia e dei suoi sapori. Le virtù e il brodetto alla pinetese sono stati molto apprezzati negli anni passati da quanti hanno scelto i ristoranti della nostra città”.

“I tanti ristoratori aderenti, che ringraziamo, anche attraverso il loro qualificato personale hanno sempre spiegato le caratteristiche e il legame con la terra di questi piatti. Quest'anno a Pasqua e Pasquetta, il menù si arricchisce di un nuovo piatto: le mazzarelle. Sarà proposto da circa 25 ristoranti aderenti, un ulteriore segno del legame al territorio e della volontà di fare cultura partendo dal cibo che abbiamo voluto mettere in campo con questo ambizioso progetto”, aggiungono.

“Ringraziamo tutti coloro che con il loro impegno lo hanno reso e lo rendono possibile, **Edda Migliori** per la sua professionalità e **Antonio Moscianese Santori**, cultore della cucina, per il suo impegno e la sua vicinanza al progetto”.