

ALLE ROCCHE DI CIVITELLA DEL TRONTO SI CELEBRANO IL FUNGO PORCINO E IL CINGHIALE

3 Agosto 2017



CIVITELLA DEL TRONTO – Torna a Rocche di Civitella del Tronto per la decima edizione la Sagra del Porcino e del Cinghiale: eccellenze locali protagoniste della kermesse gastronomica promossa dall'Associazione culturale "Le Quattro Rocche" con il patrocinio del Comune di Civitella del Tronto.

Sono intervenuti questa mattina al Consorzio Bim a presentare le novità dell'edizione il vicepresidente dell'associazione **Annarita Lattanzi**, il vicesegretario **Diego Menchini** e il consigliere **Stefano Specca** insieme all'assessore del Comune di Civitella, **Riccardo De Dominicis**.

Quest'anno sono stati introdotti nuovi piatti a caratterizzare il decimo anniversario della manifestazione.

Ogni sera, nella frescura di località Rocche (497 metri sul livello del mare), si potrà degustare un menù tematico che propone diverse specialità, sempre con i sapori inconfondibili dei funghi porcini e della carne di cinghiale a personalizzare le diverse portate. Ampia la scelta di

primi piatti: le classiche tagliatelle e chitarra ai funghi porcini e cinghiale, gli gnocchi al ragù di cinghiale, il bauletto di crepes porcinate, la zuppa di ceci al profumo di bosco, gli intramontabili risotto, gnocchi e tortelli ai porcini.

Tra i secondi: reale di vitello porcinate in crosta con porcini fritti, spezzatino e brasato di cinghiale, scaloppine ai porcini trifolati, piatto freddo di salumi di cinghiale con crostino, contorno di patatine fritte e molto altro. Allieteranno ogni serata della manifestazione musica e balli in piazza.