

CORONAVIRUS, AL PRANZO DI PASQUA CI PENSA TOSTO

di Marcella Pace



ATRI – Supplì di ventricina teramana, formaggio fritto e scapece. Per primo cannelloni con ragù alle tre carni e poi si prosegue con una cremosa fonduta di pecorino di fossa. Non può mancare l'agnello, demi-glacé alla liquirizia e carciofi e per finire una torta 3 leches, dolce tipico dell'America Latina.

Basta solo leggere questo invitante menù per riconoscere la cifra inconfondibile di **Gianni Dezio** e della sua osteria gourmet nel cuore di Atri (Teramo), Tosto. Gli elementi tipici della tradizione e del territorio abruzzese e atriano, e in questo caso anche del periodo pasquale, che si contaminano con i sapori dell'America latina, del Venezuela dove Dezio ha vissuto lunghi periodi della sua vita alternandoli a quelli in Abruzzo e dove ha mosso i primi passi nella cucina di famiglia.

Ora in tempi pandemici, ecco che questo giovane e frizzante chef arriva con una proposta culinaria creata per Pasqua da portare direttamente nelle case.

Per gustare questo speciale menù il giorno di Pasqua a casa propria, bisogna ordinare entro venerdì 10 aprile. Nel territorio di Atri la consegna è gratuita. Si può scegliere anche un vino direttamente dalla carta di Tosto.

Ma non solo. Dezio va in soccorso, tutti i giorni, dei suoi concittadini con Sos vino. La cantina di Tosto diventa così a disposizione della città. Basta ordinare e il vino verrà consegnato direttamente a casa gratuitamente nel borgo di Atri.