



“CUOCHE IN CANTINA”, CON LE DONNE DEL VINO ABRUZZO E LE LADY CHEF PESCARA I SEGRETI CIBO-VINO

18 Novembre 2021 

PESCARA – Due giorni dedicati ai segreti culinari e agli abbinamenti vino-cibo. Si chiama “Cuoche in Cantina” il prossimo evento organizzato dall’associazione Donne del Vino Abruzzo, presieduta da **Jenny Viant Gomez**.

Il 26 e il 27 novembre cinque cantine abruzzesi apriranno le loro porte per delle cooking class a cura delle cuoche dell’associazione Lady Chef Pescara. Una partnership cominciata già l’estate scorsa, con un evento al Castello di Semivicoli, Relais de Charme, di Masciarelli Tenute Agricole con l’obiettivo di brindare ad una ripartenza proficua per il comparto enogastronomico e turistico impostando azioni sinergiche che rafforzino vicendevolmente tutti i comparti.

Gli eventi, aperti al pubblico, sono a numero chiuso e sono prenotabili tramite le cantine aderenti.

IL PROGRAMMA

Venerdì 26 novembre

Tenuta I Fauri, Ari (Chieti) – Cena

Tema: “Sale in zucca”. Cooking class: La zucca. Tipologie ed utilizzo.

Antipasti: Pallotte cacio e ove; panino al pomodoro con filetto di tacchino aromatizzato al miele, cipolla caramellata e olio alle erbe; calzoncini alle erbe selvatiche, foglioline di borragine fritte

Vellutata di zucca con lenticchie, crostini al rosmarino e pancetta croccante

Filetto di maiale alle erbe con tortino di patate

Pizza dolce

Dolcetti della tradizione

Sabato 27 novembre

Cantine Mucci – Torino di Sangro (Chieti) – Aperitivo, ore 16,30

Tema: “Natale alle porte”

Panino al pomodoro con omelette ai peperoni



Timballino di crepes con ortaggi e
Filetto di maiale alle erbe con patate croccanti
Parrozzini
Bocconotti
Celli pieni
Cooking show : I dolci della tradizione natalizia

Tenuta Oderisio - Monteodorisio (Chieti) - Cena

Tema: "I salumi a km 0"
Salumi Tenuta Oderisio con focacce alla curcuma e ai semi
Ravioli di ventricina con salsa allo zafferano
Filetto di maiale alle erbe con patate
Tette delle monache
Bocconotti
Celli pieni
Cooking show: I dolci della tradizione bocconotti e celli pieni

Az. Agricola D'Alesio Sciarr - Città Sant'Angelo (Pescara) - Pranzo

Tema: I legumi preziosi
Antipasti: sformatino di zucca e semi di papavero
Omelette ai peperoni ed olio al prezzemolo, filetto di tacchino aromatizzato al miele
Sagne, ceci e baccalà' con crostini e pependone
Filetto di maiale alle erbe
Pizza doce
Dolcetti della tradizione
Cooking show: I ceci

Stefania Pepe, Vini Bio & Dinamici Azienda Agricola - Torano Nuovo (Teramo) - Brunch

Tema: Le erbe selvatiche in abbinamento al vino biodinamici
Fuje e fagioli
Crema di zucca, patate ed amaretti
Insalatina di farro con erbette
Risotto con cicoria e pecorino di branella
Ceci e baccalà con crumble di panko al rosmarino
Bocconotto teramano con scrucchiata d'uva
Cooking show : Le erbe selvatiche