

DOMENICA A PINETO 40 RISTORANTI CELEBRANO IL BRODETTO



PINETO - Anche quest'anno, in occasione del 2 giugno, circa 40 ristoranti di Pineto (Teramo) aderenti all'iniziativa "Itinerari del gusto", il percorso di collaborazione virtuosa portato avanti da cinque anni dal Comune di Pineto, proporranno il brodetto alla pinetese.

Il piatto, oltre al tipico pesce del brodetto (sogliole, gallinella, triglie, scampi, mazzoline, oltre a calamari, cozze e vongole), è arricchito dal peperone rosso e da due ingredienti distintivi: il pomodoro fresco a pezzi e l'alloro.

La ricetta decodificata due anni fa dal professor **Dario Tinari**, docente dell'Istituto

Alberghiero “Crocetti” di Giulianova, in collaborazione con la Edda Migliori Communication e il Comune di Pineto, ha riscontrato un grande successo tanto da replicarla anche quest’anno. Le attività aderenti sono riconoscibili attraverso specifica vetrofania.

L’esperienza degli Itinerari del Gusto anche nel periodo di Pasqua e il primo maggio di quest’anno ha dimostrato la sua efficacia con la scelta di proporre nel primo caso le mazzarelle, ovvero involtini di coratella di agnello avvolta in foglie di indivia legati con budelline dello stesso agnello e nel secondo caso le virtù, il piatto, a base di legumi, verdure e paste di vario genere – che trae la sua fondamentale caratteristica dalla stagione in cui è possibile utilizzare la varia gamma degli ingredienti chiave con l’auspicio di una bella stagione ricca di frutti e di un buon raccolto.

Si tratta di 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.