

“I 7 PECCATI DEL GUSTO”, A BORGO FONTE SCURA CENA A QUATTRO MANI CON LO CHEF PASCUCCI



13 Luglio 2019

SILVI – Dopo i primi due appuntamenti dei mesi scorsi, negli eleganti spazi del Borgo Fonte Scura di Silvi (Teramo) prosegue con successo la rassegna enogastronomica “I 7 Peccati del Gusto”, serate conviviali incentrate su menù di mare e di terra interpretati da alcuni maestri dell’arte culinaria italiana, organizzate in collaborazione con la rivisita *Tesori d’Abruzzo*.

Protagonista del prossimo incontro, domenica 14 luglio, alle ore 20,30, sarà lo chef **Gianfranco Pascucci** del ristorante Pascucci al Porticciolo di Fiumicino (Roma) – una stella Michelin conquistata e mantenuta dal 2012, Tre Forchette sulla guida del Gambero Rosso 2019, altrettanti Cappelli sulla pubblicazione dell’Espresso 2019 – il quale, insieme allo chef resident **Bartek Zaleski**, darà vita a una originale cena a quattro mani pescando tra i sapori e i profumi di mare dall’Adriatico al Tirreno.

Dopo una entrée di benvenuto, il menù da sette portate prevederà tra gli antipasti Muggine nell’Oasi di Burano e Sgombro con semifreddo di fave e ratafia. Come primo piatto, Fusilloni di Enkir al totano rosso. A seguire, tra i secondi, Finta pasta e ceci in zuppa di pesciacci, seguita dal Brodetto dell’Adriatico. Chiusura dolce con Pinetina del Cerrano e Sorbetto d’ostrica.

In abbinamento saranno serviti i vini Trebbiano e Cerasuolo d’Abruzzo.