

MAIALE NERO D'ABRUZZO, A CARAMANICO TERME UNA SERATA DI SLOW FOOD

2 Febbraio 2020



CARAMANICO TERME – Torna il consueto appuntamento con la più longeva celebrazione del Maiale Nero d'Abruzzo. La condotta di Pescara di Slow Food terrà l'evento lì dove 14 anni fa nacque l'associazione "Tutela del Maiale Nero d'Abruzzo".

Appuntamento domenica prossima, 9 febbraio alle ore 12,00 presso la Locanda del Barone, in contrada Case Barone 1 a Caramanico Terme (Pescara).

Lo chef **Biase Bucciferro** e la sua famiglia accoglierà gli ospiti mettendo nei piatti il Maiale Nero d'Abruzzo, nelle espressioni più significative per la valorizzazione di questa prelibatezza.

Saranno ospiti dell'evento il presidente dell'associazione **Simone Angelucci**, con il quale si farà il punto sull'associazione e lo stato degli allevamenti, e il prof. **Gino Primavera** già insegnante di Scienza degli alimenti all'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria, patria dei cuochi d'Italia, profondo conoscitore della gastronomia del territorio, delle sue tradizioni e dei suoi prodotti. Gastronomo, coautore del libro *La cucina della Maiella* e di numerose altre pubblicazioni tra le quali *Il maiale*, voci dalla tradizione. Cura una piccola banca personale di semi antichi che regala a chi glieli richiede.

In abbinamento alle pietanze i vini dell'azienda agricola Terzini.

Il menù prevede Millefoglie di polenta e ventricina su vellutata di tondino del Tavo e chips di cotica croccante, delizie di norcineria, ravioli di ricotta all'amatriciana, sedanini verdi di Senatore Cappelli alla genovese di "Nero", tagliata di "Nero d'Abruzzo" con cremoso di patata e verza ripassata, soffione di ricotta su crema alla centerba.

Informazioni e prenotazioni fiduciario@slowfoodpescara.it, 349-4452689 o Locande del Barone 085-92584. Costo della partecipazione: soci Slow Food 27,00 euro, tutti gli altri 30,00 euro.