

MENÙ FOR CHANGE, CENA SLOW FOOD CON LO STELLATO FOSSACECA E I VINI FANTINI



28 Novembre 2017

SAN SALVO - Prestando attenzione a qualcosa di molto semplice che riguarda la vita di ogni giorno, il cibo, si può incidere sul cambiamento climatico. Ciascuno può contribuire alla soluzione, modificando anche di poco le proprie abitudini alimentari.

Menu for Change è una campagna di Slow Food che invita tutti ad agire in prima persona.

La Condotta Slow Food di Chieti, in collaborazione con il Risorante al Metrò di San Salvo (Chieti) e l'Azienda Farnese Group, ha pensato di organizzare un evento a sostegno della campagna per il 12 dicembre a Borgo Baccile di Crecchio (Chieti), "La stella dell'Adriatico".

La cena ha per tema la virtuosa esaltazione da parte dello chef stellato **Nicola Fossaceca** del pescato dell'Adriatico, in nome della sostenibilità ambientale.

Il menù prevede aperitivo (Arancini di Ventricina del Vastese, Polenta, cicoria e alici dell'Adriatico, Tartina Gambero Rosa e salsa rosa) abbinato al Fantini Gran Cuvèe Bianco Swaroski; antipasto (Ricciola arrosto con vegetali e salsa agrodolce) abbinato al Fantini Collection Bianco; primi (Ravioli di pane burro e alici con bottarga e colatura di alici di Cetara e Riso zucca, scampi e lattuga di mare) abbinati al Fantini Cerasuolo d'Abruzzo Doc; secondo (Polpo con salsa di seppia, ricci e misticanza selvatica) abbinato al Fantini Collection Rosso; dolce (Biscotto al rosmarino, gelato al latte di capra e mosto cotto) abbinato al Ritardatario-Primitivo al dolce naturale.

Il costo della serata è di 55 euro (Parte dell'incasso sarà devoluto alla Campagna Menu for Change), prenotazioni entro il 4 dicembre (Fino al 4 dicembre 2017 la prenotazione sarà riservata ai soli Soci Slow Food, dal 5 all'8 sarà aperta a tutti) direttamente al fiduciario **Aldo Mario Grifone** (339-1784284) anche via Whatsapp o all'indirizzo slowfoodchieti@gmail.com.