

“ODE AL TARTUFO”, A FAGNANO UNA CENA CELEBRA L’ORO NERO DELLA VALLE SUBEQUANA

23 Luglio 2018



FAGNANO ALTO – Torna, per il secondo anno consecutivo la cena gourmet a base di tartufo di Fagnano Alto (L'Aquila).

Organizzata dall'associazione culturale “I Borghi di Fagnano”, la cena, venerdì 27 luglio, servita al tavolo da personale professionista, ha un duplice scopo: riportare alla ribalta delle cronache il valore organolettico del tartufo locale e recuperare fondi per la ricostruzione sociale dei borghi di Fagnano Alto. L'intero ricavato, infatti, sarà devoluto dall'associazione a questo scopo.

Come lo scorso anno, la location è nella naturale scenografia di piazza Santa Lucia a Pedicciano, arricchita da uno spettacolo di luci e colori. In caso di maltempo, però, la manifestazione verrà spostata al coperto nel centro di aggregazione antisismico “Nuovo San

Sebastiano”.

Ogni portata, rigorosamente caratterizzata dall’oro nero nostrano, sarà accompagnata da una selezione di vini curata dai sommelier della Cantina Biologica Zappacosta di Chieti.

Il menù prevede entrée di benvenuto (Trittico del Parco, La mia idea di Oro Nero, scrigno di zucchine su vellutata di Pecorino e Tartufo di Fagnano Alto), primi piatti (Ravioli ricotta e tartufo di Fagnano, in crema di melanzana bianca, lasagnetta in crêpe verza salsiccia e tartufo di Fagnano Alto), secondo piatto (Bocconcini di Frisona adulta con purè al nero di Fagnano Alto e verdure al timo) e dolce (Il tartufo in tre consistenze, frutta di stagione).

Lo chef è **Fabrizio Di Pasquale**, nato a Bolzano nel 1979 da padre abruzzese e madre altoatesina.

Terminati gli studi lascia le montagne bolzanine e abbraccia quelle dell’Appennino abruzzese trasferendosi nella casa paterna di Corbellino di Fagnano Alto. Qui sviluppa la sua passione di cuoco, presso un noto ristorante aquilano, e allo stesso tempo di cultore del tartufo.

Insieme al padre e allo zio impianta e cura di persona diverse tartufighe nel comune di Fagnano Alto e nelle zone limitrofe.

Prenotazioni al numero 348-5531979.