



Per Natale il brodo della tradizione (con un “ma”) di chef Ferri con lo Spumante Trabocco Abruzzo doc

22 Dicembre 2023 

PINETO – Sono tanti i piatti tipici del Natale, una festa dove le tradizioni tramandate di generazione in generazione si rinnovano ogni anno e in ogni famiglia trovano la propria peculiarità e il proprio ingrediente segreto. In questo modo nelle case degli abruzzesi è praticamente difficile trovare un menù con cui si celebra il Natale identico all’altro.

Quando poi si parla di pesce, la sfida diventa ancora più ardua, considerando che non tutti festeggiano con un grande cenone la Vigilia, e di certo il menù del pranzo di Natale è affidato alle carni.

Luigi Ferri, chef di Le Caique, ristorante appoggiato sull’acqua a Scerne di Pineto (Teramo), aperto lo scorso giugno dall’avvocato rosetano **Arnaldo Sperandii** e dal suo amico socio **Dennis Ray Marcott**, è riuscito a trasportare la tradizione del menù di Natale nel mondo della cucina a base di pesce, proponendo appositamente per *Virtù Quotidiane* un piatto adatto alle feste. Si tratta del “brodo della tradizione, ma...” come lo ha chiamato lo chef trentaseienne di Atri a base di pesce.

“È un brodo di crostacei con polpettine di gamberi, stracciatella e cardo. Mi piace proporre questa zuppa di pesce da condividere in famiglia. Il brodo rimane nella tradizione, con il cardo. Dentro ci si possono intingere dei crostini di pane secco avanzato. La zuppa è molto familiare, perché si può condividere con le mani con parenti e amici stretti”, spiega lo chef.

Rimanendo ancorati al territorio regionale, e in tema festivo, questo brodo si può abbinare con delle bollicine del territorio. Che da quest’anno non possono non essere **Trabocco, cioè lo spumante Abruzzo doc** imbottigliato solo in regione e prodotto esclusivamente con vitigni autoctoni. Un’esortazione a brindare locale, privilegiando il consumo di bolle cento per cento abruzzesi dalla vigna alla bottiglia. Cosa tutt’altro che scontata, soprattutto quando ci troviamo di fronte a un vino spumante.

Nel dettaglio il brodo di chef Ferri può essere gustato piacevolmente con Voilà Spumante Trabocco Pecorino Brut di Casal Thaulero, un prodotto che come recita la scheda tecnica ha un “gusto deciso e croccante, piacevolmente fresco, sapido, intenso e dalla struttura complessa ed armonica. Ideale con crostacei e perfetto a tutto pasto”.

Restando nella stessa azienda, ma fuori dalla linea Trabocco, la proposta di abbinamento può



funzionare anche con un Metodo Classico Casal Thaulero.

GLI INGREDIENTI

sedano;
carote;
cipolla pepe in grani;
bacca di ginepro;
timo al limone;
una patata;
tre pomodori;
una zucchini;
carapace di crostacei;
pannocchia;

scampo;

gambero;
granchio;
uova;
parmigiano;
pecorino;

bietola;
cardo.



pubbliredazionale