

## PINETO, NEL VIVO IL WEEKEND DEDICATO AL BRODETTO



PINETO - Iniziato ieri, entra nel vivo oggi e prosegue fino a domani a Pineto (Teramo) il weekend dedicato al brodetto alla pinetese.

Durante la seconda edizione della “Festa del Brodetto di Pesce alla Pinetese” è possibile assistere in barca nell’area Marina protetta della Torre del Cerrano alle operazioni di piccola pesca, e al cooking show con lo chef stellato **Davide Pezzuto** e il prof **Vito Pepe**.

Alle ore 13 di oggi, brodetto di pesce presso tutti i ristoranti di Pineto.

Nei giorni scorsi, intanto, all'Istituto alberghiero "Crocetti" di Giulianova (Teramo), un incontro con operatorie e appassionati è servito ad approfondire la codifica del piatto tipico della cittadina.

Al piatto tipico, lanciato lo scorso anno dopo un'attenta ricerca: oltre al tipico pesce del brodetto (sogliole, gallinella, triglie, scampi, mazzoline, oltre a calamari, cozze e vongole), insieme a peperone rosso, due sono gli ingredienti che distinguono il Brodetto alla Pinetese, il pomodoro fresco a pezzi e l'alloro.

La ricetta decodificata lo scorso anno dal professor **Dario Tinari**, docente del "Crocetti", in base ad una ricerca effettuata a Pineto pianificata dalla consigliera comunale **Massimina Erasmì**, in collaborazione con la Edda Migliori Communication, ha riscontrato da subito un grande successo tanto da replicarla anche quest'anno con ulteriori novità e approfondimenti.