

7 Giugno 2017

SCOPPITO - Cena degustazione a base del divino tartufo, alla Drogheria, nella galleria commerciale Longara, tra Sassa e Scoppito (L'Aquila).

L'appuntamento è per giovedì 8 giugno alle 20,30.

Si narra che il tartufo nacque da un fulmine di Zeus, perciò la sua origine è divina, cresce in silenzio nascosto tra radici e terra fina, la sua gloria aumenta nel rumore dei mercati ma il suo trionfo vero è nei piatti prelibati.

La Drogheria nasce nel marzo 2016, una bottega per la produzione e vendita di pasta all'uovo preparata secondo le antiche tradizioni "così come tramandate dalla mamma" e di altre eccellenze della gastronomia.

Durante la degustazione a base di tartufo e crema di tartufo si assaporeranno pietanze gustosissime grazie alla collaborazione tra La Drogheria e la ditta Il Giardino delle Delizie di **Gianluca Marrone**, con sede a Scoppito, che produce e lavora il tartufo fresco.

Un viaggio guidato alla scoperta degli accenti pungenti del tartufo aquilano, armonizzato e accompagnato da prodotti del territorio.

La degustazione propone antipasti vari Vol-au-vent alla crema di formaggio e tartufo, crostini con tartufo e salsa al burro, savarin al tartufo con crema di formaggio, polenta con crema di tartufo, finger food. Crepes con fonduta e tartufo, straccetti di vitello con pomodorini e tartufo, contorni e dessert al cucchiaio.

La caratteristica principe è la scelta di prodotti esclusivamente locali, i formaggi, i mieli e i condimenti per le pietanze sono attentamente selezionati presso produttori locali.

Il costo della cena è di 25 euro a persona vini esclusi.