



“SLOW... MA NON TROPPO”, SERATA A TUTTA LUMACA DA VILLA MAIELLA

5 Marzo 2020 

GUARDIAGRELE – Le chioccioline di Slow Food finiscono nei piatti di Villa Maiella, il ristorante stellato di Guardiagrele (Chieti).

Giovedì 12 marzo, Slow Food di Chieti ha organizzato “Slow...ma non troppo”, una cena degustazione a base di lumache. “Come la chiocciolina di Slow Food che ha da poco compiuto 30 anni, ma è proiettata verso il futuro – spiegano gli organizzatori – allo stesso modo la famiglia Tinari con le radici profondamente ancorate alla tradizione proporrà un’esperienza degustativa di piatti a base di chioccioline rivisitati in chiave moderna e raffinata”.

Alla cena saranno presenti **Alessio Paravia** titolare dell’allevamento biologico Italianeat da cui verranno prese le lumache e **Lorenzo Palazzoli**, medico chirurgo e studioso di gastronomia. A lui sarà affidata l’introduzione sulle proprietà della Helix Aspersa Muller, la chiocciola, arricchita da alcune curiosità.

Il menù da sei portate prevede: Pane al vapore con ventresca di Maiale Nero, misticanza e lumache abbinata al Metodo Classico Anna – Di Cicco; Polentina con lumache stufate con una Passerina d – Casalìa; Raviolo aperto, manteca e lumache e Trebbiano Colle Berdo – Cingilia; Makaira con rape e lumache sostenute da Pecorino – Wilma; Lumache al tegame abbinate al Cerasuolo – Famiglia Febo e per chiudere il Dessert con il Passito Per concludere – Rabottini.