VirtùQuotidiane

Urbi & Torbi, a Rocca di Mezzo torna l’evento diffuso nel paese dedicato al vino e al cibo

14 Novembre 2024

di Redazione



ROCCA DI MEZZO – Tutto pronto a Rocca di Mezzo (L’Aquila) per Urbi & Torbi, l’appuntamento itinerante con la degustazione di vini abruzzesi tra le vie del borgo in programma sabato prossimo, 16 novembre a partire dalle ore 19,00, che torna per la quinta edizione unendo storia, passato e tradizioni con la cultura vinicola tipicamente abruzzese.

Promosso dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune e del Parco regionale Sirente Velino, si svolge come sempre nel cuore del centro storico con l’obiettivo di valorizzarne la bellezza.

Lungo le vie del paese, tra scorci suggestivi e atmosfere autunnali, i visitatori potranno degustare una selezione di vini delle cantine abruzzesi partecipanti, accompagnati da piatti tipici della cucina locale.

La proposta culinaria è ampia e ricca, spaziando dai sapori più rustici, a creazioni più ricercate che reinterpretano la tradizione. Ad arricchire l'evento, la musica dei gruppi Folkavacca e I Musicanti, che accompagnerà i partecipanti in un'esperienza festosa e immersiva, perfetta per riscoprire la convivialità e l'autenticità dell'Abruzzo.

La proposta gastronomica è a cura delle attività del paese che avrano delle postazioni diffuse: Sgranocchia prepara Padellino al granoturco con porchetta e cicoria e Crossaint farcito con cioccolato o marmellata di albicocche; Il Primo Amore propone Polpette di pulled pork e formaggio cheddar, Supplì al bufalino con pomodoro fresco e mozzarella di bufala, Supplì con Arrosticini e broccoletti, Panciotto ripieno di scamorza e melanzane con profumo di pomodoro e stracciata di bufala e Profitterol al cioccolato fondente; La Locanda Del Fagiolo prepara Pallotte cacio e ova e Zuppa ceci e castagne; L'Agrifoglio prepara Volarelle e lenticchie e Fiadone.

E ancora, La Baita Dei Pini prepara arrosticini; Il Rifugio Del Lupo Polenta con ragù di cervo, kebAbruzz (panino con sfilacciato di maiale al coccio) e Rotolo di zuppa inglese; A Faccia Vista propone Gulash Rocchiggiano e Zuppetta di farro e lenticchie con cavolo cappuccio, guanciale e crostini di pane aromatizzati; Ristoro Nelia prepara Panino con cinghiale speziato; HotDog per bambini; Ferratelle e pancake con nutella; Cioccolata calda con panna; Le Mani in Pasta propone Tortellini in brodo di produzione propria; Polpette di carne al sugo; Ferratelle con miele, noci e scorza d'arancia; Marolo Porchetta propone la porchetta.

Parteciperanno alla manifestazione le aziende del vino Illuminati Vini, Cantina Dora Sarchese, Jasci e Marchesani, Cantina Villamagna, Castorani Vini, Vini Valori, Vini Masciarelli, Cantina Gentile, Antidotes, Cascina del Colle, Cantine Lampato, Tenuta Ulisse, Lidia e Amato, Cantine Bove, Pasetti Vini, Cantina del Fucino, Cantine San Nicola, Tenute La Padrona, Tenuta Ferrante, Castelsimoni e Cantina Rosarubra.

Informazioni al numero 0862-916125 o *info@roccadimezzo.org.*