

Giulianova. Emozioni gustative d'Autore Presso l'Inclusive Caffè

Emozioni gustative

d'Autore

Presso l'Inclusive Caffè

Via De Bartolomei (Traversa del prolungamento
di Viale Orsini Nord)

Giulianova Lido

Tel. 085 8027998 / 327 4021775

Novembre 2013 - Marzo 2014

Emozioni gustative d'autore è un progetto nato in un post cena presso l'Inclusive Caffè, un ristorante sorto all'interno del Centro Polivalente di Lavoro Guidato per la ferma volontà dell'Anffas (Associazione famiglie di persone con disabilità intellettiva e/o relazionale) Onlus di Giulianova. In tale occasione i soci di Quelli del caminetto, associazione che da oltre un quin-quennio si occupa della valorizzazione della cultura materiale e delle risorse del territorio, suggerirono ai dirigenti della struttura ospitante di studiare insieme la possibilità di ospitare una serie di eventi gastronomici, che si qualificassero per l'attinenza con la cultura del territorio, per la stagionalità e che vedessero protagonisti gli staff di ristoranti d'eccellenza presenti in Provincia di Teramo. L'idea ha preso concretezza e per questa prima esperienza sono stati interpellati, ed hanno immediatamente dato la loro disponibilità, il ristorante Beccaceci di Giulianova, La Piazzetta di Sant'Omero, Zunica 1880 di Civitella del Tronto e La Gioconda di Corropoli.

I quattro incontri, che si terranno tutti presso la sede dell'Inclusive Caffè di Via De Bartolomei a

Giulianova e che saranno dislocati in un arco temporale alquanto lungo, hanno principalmente una finalità di carattere sociale; si prefiggono di valorizzare e sostenere una struttura associativa che ha come obiettivo primario lo sviluppo della cultura della disabilità e della solidarietà.

Per gli altri soggetti interessati (l'Associazione

Quelli del Caminetto, gli operatori della ristorazione e fornitori), essi rappresenteranno l'occasione per evidenziare la qualità del loro operare e, soprattutto, un segno tangibile di attenzione verso settori svantaggiati della società.

Chi partecipa avrà occasione di entrare in contatto con una bella e concreta realtà di lavoro, che vede coinvolte le persone con disabilità, e di apprezzare le bontà delle proposte enogastronomiche.

Ogni appuntamento, inoltre, sarà arricchito con un evento culturale: mostra fotografica, un'esibizione musicale o la presentazione di un libro.

Il progetto ha ottenuto il patrocinio del Comune di Giulianova.

Aperitivo

Pane e ventricina, olive farcite fritte
e aspic di tacchino alla canzanese

Illuminati Brut

(Az. Ag. Dino Illuminati)

Cena

Galantina con uova di quaglia e pistacchi
Zuppetta di pecorino con il tartufo della Laga
Raviolini farciti con pecora alla callara
e zafferano dell'Aquila

Risotto Vialone Nano "Zacchè"

con radicchio e salsiccia

Agnello farcito con guancia di Campotosto,
erbe fini e purea di sedano rapa

Ricotta, pere e mandorle

Cerasuolo d'Abruzzo "Le Vigne di Faraone"

(Az. Ag. Faraone)

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Feredo"

(Az. Ag. Gioie di Fattoria - Podere San Biagio)

Vino Cotto

(Az. Ag. Le Gemme)

La prenotazione è obbligatoria e va effettuata ai numeri
3274021775 (Vincenzo Roselli) e
3396305225 (Francesco Galiffa).

Per le dimensioni della sala pranzo,

si accettano solo le prime 55 prenotazioni.

Il costo della cena è fissato in € 30,00

Civitella del Tronto, tra i 12 comuni della Val Vibrata, è senza alcun dubbio la cittadina più nota al grande pubblico per i resti della sua maestosa Fortezza Borbonica; da ogni punto del suo percorso il visitatore può ammirare un panorama mozzafiato, che spazia dal Mare Adriatico alle colline marchigiane e all'arco appenninico, che comprende i Monti della Laga, il Massiccio del Gran Sasso e quello della Maiella.

Quest'antico borgo è anche famoso per le offerte gastronomiche, alcune delle quali fanno riferimento, e

non poteva essere altrimenti, alla presenza della guarnigione borbonica nel Forte: i Maccheroni con le ceppe, il Filetto alla borbonica e il Pollo alla franceschiello.

Tra chi conserva oggi queste ed altre tradizioni culinarie,

merita una citazione particolare il ristorante che

nel 1880 si chiamava Locanda Mamozio, gestita da

Antonio Zunica; oggi è diventato Zunica 1880 ed è

condotto dalla quarta generazione della famiglia, che

custodisce, con lo stesso impegno di un tempo, i valori

della tradizione civitellese ed abruzzese. Lo staff

giovane è garanzia di un ambiente creativo, una cucina

che, al rispetto delle antiche ricette, affianca una forte

curiosità verso suggestioni provenienti dall'Italia e

dall'estero. I piatti esaltano i prodotti del territorio che,

provenendo da piccole produzioni biologiche, conservano

intatti gusto e proprietà nutritive. Le carni, preparate

con cotture leggere e veloci, e le paste, lavorate

artigianalmente e accompagnate dalle primizie dell'orto,

sono protagoniste delle già ricordate ricette borboniche,

rese attuali dall'attenta presentazione dei piatti.

Le delizie del ristorante rendono omaggio anche a tesori della regione quali lo zafferano e il tartufo.

La buona cucina è esaltata dai vini. La cantina, frutto

dell'estro di Daniele Zunica, privilegia etichette

abruzzesi, ma comprende circa 400 referenze e ogni

regione italiana è degnamente rappresentata. Il tutto è

completato da un ampio assortimento di birre artigianali.

Grazie a Daniele Zunica per aver aderito immediatamente

e con entusiasmo al nostro progetto e per aver predisposto un menu di altissimo livello.