Emozioni gustative d’Autore LE GHIOTTE ATTRAZIONI DI ROBERTA NEPA Presso l’Inclusive Caffè

Emozioni gustative d’Autore
LE GHIOTTE ATTRAZIONI DI
ROBERTA NEPA
Presso l’Inclusive Caffè
Via De Bartolomei (Traversa del prolungamento
di Viale Orsini Nord)
Giulianova Lido
Tel. 085 8027998 / 327 4021775
Domenica, 26 Gennaio 2014
INIZIO ORE 12,30
Aperitivo
all’ascolana con ripieno di baccalà
paté di baccalà
Brut e Rosé Brut “Le Rue”
Cantina Colonnella)
Pranzo
di baccalà e zenzero
alla portoghese
carbonara di baccalà con bottarga
al sugo di baccalà
patate con baccalà
Tropea caramellata
mandorle con crema chantilly
Aprutini Pecorino
Vini di Ferruccio)
D’Abruzzo Cerasuolo Doc “San Felice”
Tenuta Torretta)
Vino Cotto
I Vini di Ferruccio)
obbligatoria e va effettuata ai numeri
(Vincenzo Roselli) e
(Francesco Galiffa).
dimensioni della sala pranzo,
le prime 55 prenotazioni.
pranzo è fissato in € 25,00
Sala Convegni
MANGIARE E BERE
PER NECESSITÀ E PER DILETTO
Mostra di foto d’epoca
La mostra è stata curata, per conto dell’Associazione Culturale Ferdinando Ranalli di Nereto, dal prof. Francesco Galiffa e costituisce il riassunto iconografico delle tante ricerche sulla cultura materiale, in particolare su quella inerente l’alimentazione, condotte sul territorio della Val Vibrata, con il contributo attivo anche dei suoi alunni, nel suo ultimo periodo d’insegnamento. Il materiale è confluito nel progetto di un Archivio Fotografico Digitale attivato dalla suddetta Associazione.
La rassegna è stata allestita per la prima volta sette anni fa nell’ambito della manifestazione Calici di Stelle, che si ripete annualmente nel Centro Storico di Controguerra; è stata poi esposta nel cortile del Palazzo De Gregoriis

a Torano

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.
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

Aperitivo
Olive all'ascolana con ripieno di baccalà
Pane con paté di baccalà

Passerina Brut e Rosé Brut “Le Rue”
(Cantina Colonnella)
Pranzo
Carpaccio di baccalà e zenzero
Baccalà alla portoghese
Mazze maniche alla carbonara di baccalà con bottarga
Linguine al sugo di baccalà
Tortino di patate con baccalà
e cipolla di Tropea caramellata
Sfogliatina di mandorle con crema chantilly
IGT Colli Aprutini Pecorino
(Az. Ag. I Vini di Ferruccio)
Montepulciano D’Abruzzo Cerasuolo Doc “San Felice”
(Az. Ag. Tenuta Torretta)
Vino Cotto
(Az. Ag. I Vini di Ferruccio)
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 del pranzo è fissato in € 25,00