

**Alba Adriatica. La condotta Slow Food di Val Vibrata e Giulianova organizza per venerdì 26 febbraio 2010 alle ore 20.30 presso il ristorante Il Gambero di Alba Adriatica (lungomare Marconi) una cena dedicata al Pesce del Medio Adriatico, ampiamente riconosciuto dagli esperti come il pesce più sapido e nutrizionalmente ricco di tutta la costa italiana.**

***PESCI: MANGIAMOLI GIUSTI***

***La condotta Slow Food di Val Vibrata e Giulianova organizza per venerdì 26 febbraio 2010 alle ore 20.30 presso il ristorante Il Gambero di Alba Adriatica (lungomare Marconi) una cena dedicata al Pesce del Medio Adriatico, ampiamente riconosciuto dagli esperti come il pesce più sapido e nutrizionalmente ricco di tutta la costa italiana.***

***L'appuntamento ha l'obiettivo di sensibilizzare i consumatori al consumo stagionale del prodotto ittico e alla difesa del patrimonio marino, risorsa preziosa e insostituibile quanto più limitata e soggetta ad esaurimento per effetto dello sfruttamento sconsiderato.***

***Il menù della serata prevede***

***Varietà di Alici***

***Alici salate al Radicchio***

***Panocchie al vapore***

***Linguine con battuto di Pesce azzurro***

***Seppie con Patate***

***Frittura di paranza***

***Torta casereccia***

***In degustazione i vini dell'azienda LIDIA & AMATO di Controguerra Controguerra bianco 2009, Pecorino 2008, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2009.***

***Il pesce sarà preparato con l'extravergine di oliva della stessa azienda LIDIA & AMATO***

***info ristorante Il Gambero, tel 0861 712728***