

Alba Adriatica. 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)

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 saporito 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