

Giulianova. Emozioni gustative d'Autore **LE GHIOTTE ATTRAZIONI** **DI ROBERTA NEPA**

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

I pescatori baschi, nel XV secolo, trovarono lungo le coste del Labrador e di Terranova un *mare* di merluzzi bianchi, tra cui il pregiato *Gadus Morhua*, e per l'impossibilità di seccare sul ponte delle navi una quantità così elevata di pesci, li salarono col fine di mantenerli commestibili fino al rientro. Da allora, il baccalà ne ha percorso di strada! È arrivato in tutto il mondo e sulle mense di tantissime famiglie, trovando estimatori sempre più convinti, affascinati dalle offerte variegiate delle tante tradizioni locali, nate in secoli di storia e in ogni angolo della terra.

La passione per il baccalà è da anni radicata tra la gente di Sant'Omero, favorita dalla presenza di importatori locali di tale specialità e, soprattutto, dalle "sperimentazioni notturne", tra i fornelli di casa, di due personaggi straordinari, Gennaro Cristofori e Leo De Ascaniis, veri e propri cultori di questo prodotto; a loro va attribuito il merito, per dirlo con le parole usate Gabriele Di Francesco a proposito di un altro emblema della gastronomia santomerese, "di farsi motore di innovazione, di influenzare tanti ristoratori e muovere folle di buongustai, incentivando anche le attività economiche". (cfr. G. Crifo-

ri-L. De Ascaniis, *Armonie di baccalà*, Ce.R.I.S., Colonnella, 2006, p. 18).

Una di queste è La Piazzetta, ristorante nato quasi vent'anni fa, dove gli amanti della buona cucina possono apprezzare le qualità del baccalà esaltate da Roberta, la quale ha imparato l'arte di cucinarlo dalle esperienze vissute a fianco dello zio Gennaro; la sua creatività, poi, le ha permesso di proporre ricette sempre innovative. Il figlio Nico, addetto alla sala e al reperimento delle materie prime sul territorio vibratiano, la affianca nella gestione del ristorante, che non si limita solo a proporre ricette a base di baccalà, ma offre tutta la gamma dei piatti che hanno reso famosa la cucina teramana.

L'*Anffas* di Giulianova e *Quelli del caminetto* sono grati a Roberta e Nico per aver immediatamente sposato le intenzioni del loro progetto valorizzandolo con un menu di grandissimo interesse.

Un ringraziamento particolare alla Foods Import s.p.a. dei F.lli Monti per l'agevolazione praticata sul costo del baccalà.

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)

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 Nuovo, durante la famosa sagra, e a Nereto, nella Sala Municipale S. Allende.