

Teramo: cena spettacolo d'inizio anno con la Delegazione FAI Teramo il 26 gennaio

Teramo: cena spettacolo d'inizio anno con la Delegazione FAI Teramo il 26 gennaio



La Delegazione FAI Teramo invita alla consueta cena spettacolo d'inizio anno. Quest'anno menù ispirato ad antiche ricette, mirabilmente rivisitate a cura degli allievi dell'Istituto Di Poppa, che hanno dato un tocco artistico ad ogni pietanza. Ecco un dettaglio del menu:

Antipasti: Il tacchino regale alla melagrana
La zuppa del contadino (Ceci e castagne, con crostini al rosmarino)
Primi: Il timballino pretuziano
Le cordicelle di montagna (con funghi porcini e pallottine)
Secondo: Il vitello alla Giovanna d'Aragona (al vino rosso e miele)
Le verdure dell'orto
Dessert: Dolce alla cannella e vino cotto

La serata, che si svolgerà all'interno dell'Istituto Di Poppa (in via F. Barnabei, 2 a Teramo) sarà allietata da uno spettacolo di musiche dal vivo e danze in costume, dal Medioevo all'Ottocento, a cura delle associazioni Ars antiqua e Venus.

Ars Antiqua e Venus accompagneranno in un viaggio nel tempo, per riscoprire musiche, danze e costumi dal Medioevo all'Ottocento.

Quota evento + contributo FAI: 30€

Prenotazione obbligatoria entro il 22 gennaio

info line: 349 1238617

email: teramo@delegazionefai.fondoambiente.it

oppure c/o Sede FAI Teramo, Via Delfico n°73, mar e gio (9.30-12.30) e ven (15.30-18.30).

Giovanna Marinelli

Capo Delegazione FAI Teramo

teramo@delegazionefai.fondoambiente.it

Evento Facebook: <https://www.facebook.com/events/327662094385466/>

Con il 5x1000 al FAI la tua firma può salvare l'Italia
Codice fiscale: 80 10 20 30 154
www.fai5x1000.it



Rivisitando...
antiche note e sapori
cena spettacolo | 26 gennaio 2018

Menù

Antipasti Il tacchino regale alla melagrana
La zuppa del contadino
(Ceci e castagne, con crostini al rosmarino)

Primi Il timballino pretuziano
Le cordicelle di montagna
(con funghi porcini e pallottine)

Secondo Il vitello alla Giovanna d'Aragona
(al vino rosso e miele)
Le verdure dell'orto

Dessert Dolce alla cannella e vino cotto

