

Iniziativa dell'associazione "Le Quattro Rocche". Nuovi piatti personalizzeranno il menù dell'edizione

CIVITELLA DEL TRONTO - Il fungo porcino e il cinghiale, sapori tipici e caratteristici, per la sagra che si terrà a Rocche di Civitella dall'8 al 13 agosto, promossa per l'undicesima edizione dall'Associazione culturale "Le Quattro Rocche" con il patrocinio del Comune di Civitella del Tronto. La kermesse gastronomica è stata presentata dal vicesindaco di Civitella, **Riccardo De Dominicis**, la presidente dell'associazione promotrice, **Annarita Lattanzi**, e altri componenti del direttivo.

Quest'anno sono stati introdotti nuovi piatti a caratterizzare il decimo anniversario della manifestazione. Ogni sera, nella frescura di località Rocche (497 metri sul livello del mare), si potrà degustare un menù tematico che propone diverse specialità, sempre con i sapori inconfondibili dei funghi porcini e della carne di cinghiale a personalizzare le diverse portate.

"Ampia la scelta di primi piatti - spiegano gli organizzatori - le classiche tagliatelle e chitarra ai funghi porcini e cinghiale, gli gnocchi e le ceppe al ragù di cinghiale, il bauletto di crepes porcinato, la zuppa di ceci al profumo di bosco, il risotto ai funghi, le mezzelune ai porcini e tante altre proposte. Tra i secondi: reale di vitello con purè porcinato, spezzatino di cinghiale su polenta, capocollo di maiale con porcini trifolati, scaloppina ai porcini trifolati, piatto freddo di salumi di cinghiale con crostino, contorno di patatine fritte, olive piene, formaggio fritto, birre artigianali e molto altro".

Allieteranno ogni serata della manifestazione musica e balli in piazza. L'8 agosto Bailamos Band, il 9 The Fuzzy Dice; il 10 Turan Turan, l'11 "Le simpatiche canaglie", il 12 Dante Effetto Musica, il 13 Wild Acoustic Trio.