

SALONE DEL GUSTO 2010

Programma ufficiale

Cibo e territori: l'Aquila e provincia
Codice LGS22 | Laboratori del Gusto
Giovedì 21 h. 19:00

Carrellata di prodotti gastronomici dalla provincia aquilana, a sottolineare la fierezza e il forte legame con la tradizione dei suoi abitanti: ricotta fresca di pecora con miele di santoreggia, formaggio canestrato di Castel del Monte (Presidio Slow Food), guanciale di Campotosto, salsiccia di fegato aquilana (dolce e piccante) e un tipico torrone al cioccolato saranno accompagnati da pani fatti con grani antichi. In abbinamento i vini della cantina Bruno Nicodemi di Notaresco (Te).

La sottile linea rosa
Codice LGS30 | Laboratori del Gusto
Venerdì 22 h. 13:00

L'Abruzzo è una delle regioni storiche per la produzione di vini rosati. Potrete degustare una selezione di Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, vino ricavato da uve lasciate fermentare per alcune ore a contatto delle bucce. I vini di cinque cantine ' Masciarelli, Torre dei Beati, Fattoria La Valentina, Cantina Tollo e Valentini ' saranno abbinati ad altrettanti salumi abruzzesi, tra i quali ventricina del Vastese e mortadella di Campotosto (Presidio Slow Food).

I Cercone e le Antiche Sere
Codice ATS02 | Appuntamenti a Tavola
Giovedì 21 h. 20:30 - Osteria Antiche Sere

Sul sito internet della Taverna de li Caldora di Pacentro (Aq) trovate subito la frase che definisce la filosofia di Carmine e Teresa Cercone: «custodi della tradizione abruzzese». Lei in cucina, lui in sala, portano avanti l'attività con una passione unica e senza cedimenti. I piatti sono saldamente ancorati al territorio, basati sulla stagionalità e su una tradizione resa moderna da pochi sapienti tocchi e alleggerimenti. Al Salone del Gusto vi proporranno una cena a base di prodotti semplici e locali, abbinati ai vini dei Tenimenti Ruffino di Pontassieve (Fi). A fare da cornice ideale le Antiche Sere, una delle poche vere osterie piemontesi rimaste a Torino.

Il Metrò di Nicola
Codice ATS07 | Appuntamenti a Tavola
Venerdì 22 h. 20:30 - Albergo dell'Agenzia?

New entry dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e premiato da Identità Golose come chef emergente del 2009, Nicola Fossaceca, ventiseienne chef abruzzese, gestisce insieme al fratello Antonio il ristorante Al Metrò, a San Salvo Marina (Ch). Nella sua cucina Nicola rivisita con estro e talento le ricette della tradizione marinara in chiave innovativa, creando piatti costruiti sull'equilibrio con il pescato più fresco e le verdure di stagione, in accostamenti mai banali e scontati. Nelle splendide sale dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo (Cn), Nicola vi proporrà un menù che rispecchierà in pieno l'essenza del suo modo di intendere la cucina moderna e di tradizione. Lo gusterete accompagnato dai vini della Banca del Vino di Pollenzo.

<http://www.salonedelgusto.it/welcome.lasso>

<http://www.salonedelgusto.it/pagine/ita/catalogo.html>