



PPN FOOD - Slow Food: il Festival regionale delle Osterie d'Italia fa tappa nella Tuscia

Viterbo - 08 dic 2021 (Prima Pagina News) Tre cene speciali dal 9 dicembre nei ristoranti "Mactra" di Vitorchiano, "Magna Civita" di Bagnoregio e "Il Vicoletto 1563" di Vignanello.

Il Festival regionale delle Osterie d'Italia, organizzato da Slow Food Lazio dal 4 al 19 dicembre, sbarca anche nella Tuscia per celebrare gli interpreti della ristorazione che si distinguono per la loro accoglienza, servizio e cucina. Tre gli appuntamenti da non mancare per tutti gli appassionati di enogastronomia in programma nella provincia di Viterbo: il 9 dicembre al "Mactra" a Vitorchiano; il 16 dicembre al "Magna Civita" a Bagnoregio e il 17 dicembre a "Il Vicoletto 1563" a Vignanello. Conosciamo più da vicino nel dettaglio i menu. Andrea Pechini, titolare e chef del Macra a Vitorchiano (via Francesco Aquilanti 1/B), festeggia l'ingresso nella prestigiosa Guida Osterie di Slow Food Editore proponendo giovedì 9 dicembre, a partire dalle ore 20,30, un menu che porta in rassegna i diversi tipi di pizza realizzati con tecniche diverse e abbinando prodotti locali ma anche ecellenze nazionali: dall'impasto classico alla pala alla Romana, dal padellino con lievito madre all'impasto a vapore. Il tutto sarà preceduto dai fantastici fritti e a conclusione il suo panettone artigianale classico o al cioccolato. I prodotti della Tuscia utilizzati sono delle aziende: Colli Etruschi, Piccola Formaggeria Artigiana, Fulvi e Stefanoni. Il costo della serata è di 30 euro a persona. Per prenotazioni: tel. 0761.371122 – 333.4847679. Daniele Semproni, chef del Magna Civita a Bagnoregio (piazza S. Agostino 10/E), ristorante diretto da Maria Teresa Marsilia e Massimo Fordini Sonni, anch'esso new entry nella Guida Osterie, per giovedì 16 dicembre ha elaborato un menu speciale con incursioni esotiche ma sempre strettamente legato alle produzioni locali e Presìdi Slow Food. Ecco i piatti proposti: carciofo arrosto, aglio caramellato, mandorla e lardo di suino brado locale; risotto riserva San Massimo al limone fermentato e mozzarella di bufala campana, bottarga di Orbetello; maialino locale croccante, mostarda di mele e cavolo fermentato piastrato; monoporzione di mela e mousse alla cannella. Vini dell'azienda agricola Pacchiarotti. I prodotti di maiale sono dell'azienda Il Casaleto. Il prezzo a persona è di 38 euro. Per prenotazioni tel. 0761.792093 – 329.0376276. Infine lo chef Ezio Gnisci, da tempo nella Guida Osteria di Slow Food con il suo ristorante "Il Vicoletto 1563" a Vignanello (in piazza della Repubblica), dinamico promotore del Pamparito, il venerdì 17 dicembre dalle ore 20 presenterà un menu che esprime tutta la sua vena creativa e al tempo stesso passione per i prodotti locali che seleziona con cura. Si parte con una zuppa di fagioli del Purgatorio, cicoria eolio evo: gnocchi alla "grattacacio", guanciale, broccolo romanesco e pecorino romano Dop; medaglionoi di filetto di maiale in salsa al mostocotto di Vignanello e insalata di verza e arancia; soffice di cioccolato fondente su confettura di cachi e crumble di tozzetti. I produttori coinvolti sono: Perle della Tuscia, Casamecacci Winery, Frantoio Cioccolini,

Salenero e Colli Cimini. Il prezzo a persona è di 38 euro. Per prenotazioni tel. 0761.095045. Per i soci Slow Food, inclusi quelli che si tessereranno la sera stessa, ogni menu sarà scontato di 5 euro. Nel corso delle cene sarà presentata la Guida Osterie d'Italia, acquistabile solo per l'occasione al prezzo scontato di 15,00 euro anziché 22,00 euro per chi la richiederà al momento della prenotazione. Partecipando al Festival regionale delle Osterie d'Italia si contribuirà alla realizzazione di uno o più boschi nel Lazio per ridurre gli effetti della crisi climatica. Complessivamente sono 20 i locali di tutte le province del Lazio che aderiscono al Festival regionale delle Osterie d'Italia proponendo dei menu degustazione elaborati per l'occasione che esalteranno la loro cucina e le eccellenze agroalimentari locali. Osterie d'Italia è la guida che conduce alla scoperta della ristorazione italiana più autentica. Ben 1713 trattorie, osterie, agriturismi e ristoranti scelti per la buona accoglienza, la cucina territoriale, l'attenta selezione delle materie prime e il prezzo giusto. Un repertorio di indirizzi unico, grazie all'ampia rete di collaboratori sul territorio; tanti simboli per sapere dove si servono vini al calice o birre artigianali, dove è disponibile una proposta veg o un menù senza glutine. E ancora utilissime indicazioni per chi viaggia: le osterie più vicine alle stazioni ferroviare o quelle a pochi chilometri dai caselli autostradali. Per ulteriori informazioni e aggiornamenti: Facebook di Slow Food Viterbo e Tuscia, viterboslowfood@gmail.com, tel. 335.7571420 / www.slowfoodlazio.org.

(Prima Pagina News) Mercoledì 08 Dicembre 2021