

# L' Abruzzo a Bologna

**CENA ABRUZZESE**  
**VENERDI' 29 NOVEMBRE 2019**

ORE 20.00

CENTRO SOCIALE 2 AGOSTO 1980 - VIA TURATI, 98 (traversa di Via Saragozza)

## *Menù della serata:*

### **ANTIPASTO ABRUZZESE**

bruschette con olio nuovo, ventricina vastese, salame, formaggi, ventricina teramana

### **PRIMO PIATTO: Lu rentrocele al sugo**

È una pasta che nasce dal felice incontro tra la tradizione contadina con quella della pastorizia. La sua realizzazione, infatti, è particolarmente legata al periodo della transumanza, fatto da cui deriva la diffusione proprio in quei territori maggiormente interessati dal passaggio degli armenti, lungo il Tratturo Magno. Il nome, *rintrocilo*, deriva dal particolare matterello dentellato che si usa per preparare questo formato di pasta. "Lu rintrocilo" è condito con un sugo di castrato e maiale, abbondante peperoncino rosso e formaggio pecorino stagionato, grattugiato al momento.



### **SECONDO PIATTO: Pallotte "cace e ove"**

Questo piatto deriva dalla tradizione contadina e dalla abitudine al "riciclo" degli avanzi, tipico della cucina povera e dove l'uso della carne era solo un lusso festivo. Sono polpettine di pane, uova e formaggio che vengono prima fritte e, poi, affogate in un sugo di passata di pomodoro.



### **DOLCE: Parrozzo artigianale**

È un dolce tipico abruzzese che si prepara durante le feste di Natale! Si tratta una Torta a forma semi sferica a base di mandorle e semolino, ricoperta di cioccolato fondente! Un dolce golosissimo e chic nato a Pescara nel 1920 da un'idea del pasticciere Luigi D'Amico, che per la sua realizzazione fu ispirato dal pane rustico abruzzese, una pagnotta dal colore giallo intenso detta anche "pane rozzo" da cui è poi derivato il nome "Pan rozzo". D'Amico sostituì con le uova la farina di granturco per regalare il colore giallo e aggiunse infine una copertura di cioccolato che simulava la crosta abbrustolita del pane cotto a legna! Talmente buono che Gabriele D'Annunzio all'assaggio scrisse un madrigale "La Canzone del parrozzo"



**Insalata - Pane abruzzese - Vino Montepulciano - Acqua - Caffè**

**Costo cena: € 25,00 a persona**

**Bambini fino a 10 anni: € 15,00**

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: max 60 posti**

**RIVOLGERSI A:**

Nicola 333.2903692 – Antonio 338 3513895 – Federico 348 6354590

O inviare mail a: [info@fambologna.it](mailto:info@fambologna.it)