

A Sanremo arriva lo chef di Castel Frentano Adriano D'Ovidio

Sarà tra i fornelli di Casa Sanremo a preparare piatti tipici dell'Abruzzo con i prodotti d'eccellenza della nostra terra

Redazione

01 febbraio 2019 15:10



Avviso Privacy

Questo sito fa parte del gruppo Citynews: proseguendo nella navigazione acconsenti al trattamento dei dati essenziali per il funzionamento del servizio. **Maggiori informazioni.** Ti chiediamo anche il consenso per il trattamento esteso alla profilazione e per il trattamento tramite società terze. Potrai rivedere la tua scelta in qualsiasi momento, cliccando nel link "Privacy" in fondo a tutte le pagine dei siti Citynews.

ACCETTO

Powered by
Mostra tutte le finalità di utilizzo

Ci saranno serate di gala con cene e degustazioni e, dunque, manicaretti realizzati con prodotti messi a disposizione da alcune aziende. Come l'azienda agricola di Giovina Tucci, di Lanciano, che fornisce ghiottonerie sott'olio e pomodori e Losco di Castel Frentano che dà i propri bocconotti. D'Ovidio, chef onorario di Sanremo, primo chef del Cram (Consiglio regionale abruzzese nel mondo) in occasione di manifestazioni all'estero, docente di cucina negli Emirati Arabi Uniti, si dice ben felice di quest'esperienza nella riviera dei fiori.

PUBBLICITÀ

inRead invented by Teads

“E' il modo – aggiunge – di promuovere la nostra regione, facendola conoscere, con diversi accattivanti piatti, ad una platea internazionale”. Via, dunque, con pallotte cacio e uova, chitarrina all'abruzzese, pizza e fuje e bocconotti...

I più letti della settimana

Sparatoria alla periferia di Chieti: carabinieri sventano furto in villa

Raffica di multe domenica pomeriggio al Megalò

Tampona un bus mentre torna a casa dopo il turno di lavoro, muore una guardia giurata

Muffe e sporcizia in cucina: chiuso ristorante tipico abruzzese

Chi vuol essere milionario: Ines di Guardiagrele gioca e vince 30mila euro

Scout speed in galleria: 40 multe il primo giorno, le date dei controlli

Avviso Privacy

Questo sito fa parte del gruppo Citynews: proseguendo nella navigazione acconsenti al trattamento dei dati essenziali per il funzionamento del servizio. **Maggiori informazioni.** Ti chiediamo anche il consenso per il trattamento esteso alla profilazione e per il trattamento tramite società terze. Potrai rivedere la tua scelta in qualsiasi momento, cliccando nel link "**Privacy**" in fondo a tutte le pagine dei siti Citynews.

ACCETTO

Powered by
Mostra tutte le finalità di utilizzo