



abruzzoweb.it

A SANREMO CON LE SUE "PALLOTTINE" LO CHEF FRENTANO ADRIANO D'OVIDIO

CASTEL FRENTANO - Torna a Sanremo, in occasione del prossimo Festival della canzone italiana, che si terrà dal 5 al 9 febbraio, lo chef **Adriano D'Ovidio**, che vive a Castel Frentano (Chieti) e titolare, a Lanciano (Chieti) del ristorante albergo "La Furnacelle".

"Anche quest'anno - dice - sarò tra i fornelli, a preparare piatti tipici dell'Abruzzo, con i prodotti d'eccellenza della nostra terra".

"Opererò -aggiunge - all'interno di Casa Sanremo, il cui referente per l'Abruzzo è **Danilo Daita**. 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 abruzzesi 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.

"È 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, Polpette "cace uova", chitarrina abuzzese, pizza e "fuje" e bocconotti.

02 Febbraio 2019 - 12:40