

Con lo chef Mastrocola e Donne in jazz trio

Note di gusto in via delle Caserme

I mille volti della creatività prendono forma stasera a suon di musica jazz, in occasione di Note di Gusto, da Mastro Cibo e Cucina, meta gourmet in via delle Caserme a Pescara vecchia. Lo chef Roberto Mastrocola, talentuoso allievo della Niko Romito Formazione, sulle note jazz di Assunta Menna Donne in Jazz Trio preparerà piatti con ingredienti a chilometro zero, tipici della tradizione gastronomica abruzzese, rivisitati in chiave moderna. La creatività prenderà forma a suon di musica jazz anche nei cocktail preparati dai bartender di Different Pescara abbinati ai piatti, nei vini



naturali dell'azienda agricola Rabottini, che al Merano Wine Festival hanno fatto incetta di riconoscimenti, e nelle creazioni di ceramica di Arago Design che faranno da cornice all'evento.

Questi I piatti serviti durante la serata jazz creativa: Emulsione di manzo, tartufo nero estivo, maionese ai lamponi; Fiori di zucca in tempura, ricotta di pecora della valle scannese e acciughe del Cantabrico; Risotto con pomodoro candito, ventricina teramana, stracciata e basilico; Stinco d'agnello alle erbe e friggitelli; Tiramisù al limone, terra al cacao, caffè, sambuca e basilico.