



## ABRUZZO

### CHIETI

15 dicembre 1992

Ristorante "Parco dei Priori" di Giuseppe Ursini, fondato nel 186. ● Viale S. Giovanni in Venere 41, Fossacesia (Chieti); ☎ Tel. 0872/608171; Coperti: 80. ● Parcheggio: incustodito, sufficiente; Prenotazione: consigliabile; Locale storico; Ferie: mai; Giorno di chiusura: lunedì. ● Valutazione: 8; Prezzo: L. 60.000; Accogliente.

**Le vivande servite:** vol au vent con chinelle di baccalà; minestra di cardo e raviolini dorati; timballino di S. Stefano; filetto di capitone Orly; suprema di capitone ai marroni; panettone fatto in casa e dolcetti natalizi.

**Il vino in tavola:** Verdicchio Cuprese (Castelli di Iesi); Roero Arnes (Enrico Serafino); Chardonnay Linti Clarus (Tiefen-Brunner); Spumante Ca' del Bosco.

**Commenti:** Il locale è situato nei pressi dell'antica Basilica e monastero di S. Giovanni risalente al sesto secolo, sull'area dove sorgeva originariamente un tempio dedicato a Venere Conciliatrice, in

posizione dominante e panoramica sull'omonimo Golfo. Nel corso della serata la gentile ospite arch. Elena La Morgia ha illustrato con dovizia di particolari le caratteristiche storico-architettoniche del complesso. Simposiarca l'Accademico Francesco D'Ugo. La conviviale si è svolta a lume di candela, come si conviene per l'atmosfera pre-natalizia, con ottimo servizio ed accurata preparazione dei piatti: apprezzata la qualità e l'abbinamento dei vini, anche se non di produzione locale, scelti tra l'ampia varietà disponibile. Menu caratterizzato volutamente dall'assenza di frutta e dall'utilizzo di ingredienti tradizionali (baccalà, cardi, capitone, cappone, panettone) pur interpretati con estro dal giovane chef della scuola di Villa S. Maria, sia per la qualità della misurata preparazione sostanziale delle portate, sia per la creatività nella presentazione (es. vol au vent alle chinelle di baccalà), e persino nella inconsueta intensità dei profumi (es. timballino di S. Stefano e panettoncino fatti in casa). Tranne qualche perplessità manifestata da un Accademico per il "Filetto di capitone Orly" preparato con pasta lievitata e giudicato inizialmente poco amalgamato nel gusto, i piatti serviti, piacevolissimi agli occhi ed al palato, hanno riscosso i più ampi consensi: lo stesso chef, su invito dei presenti, ha illustrato con entusiasmo i particolari delle proprie "invenzioni" al termine della serata. Oltre ai tradizionali omaggi alle signore offerti dalla Delegazione, il proprietario sig. Giuseppe Ursini ha voluto donare ai partecipanti raffinate bottigliette numerate di olio extravergine di oli-

va "Opera Mastra", di produzione propria, olio ottenuto mediante lenta e morbidissima pressione delle drupe sminuzzate. Insomma: "anima e sensi", seguendo l'atmosfera di Oscar Wilde, citato nell'invito, si sono davvero combinati creando un insieme... "medicamentoso"!