# Il 27 maggio a Goriano Valli torna il Pecora Day

Maggio 25, 2023

L'AQUILA – Un piatto che ancora oggi ci racconta della transumanza quando, lungo il cammino dagli Abruzzi al Tavoliere delle Puglie, i pastori consumavano le pecore morte di fatica oppure quelle azzoppate o ferite, cuocendole in appositi paioli di rame o di alluminio, sorretti da un treppiede e un gancio sopra il fuoco vivo di legna, insaporite con erbe aromatiche raccolte lungo le grandi strade verdi.

Un piatto iconico e sentimentale, che sarà una delle pietanze servite al Pecora day, a Goriano valli, in provincia dell'Aquila, sabato 27 maggio a partire dalle ore 12.30 a piazza del monumento, nel circolo di Asd Vallese, che anche quest'anno ha inteso rinnovare una piacevole e sentita tradizione.

Assieme alla pecora alla cottora, potranno essere apprezzati, in un meno rigorosamente "ovino", arrosticini, pecorino abruzzese dop, gelato artigianale al pecorino e noci, il tutto accompagnato dal vino rosso della cantina Vigna di More di Goriano Valli.

Costo del menu da 20 e 15 euro. Il ricavato andrà a finanziare le attività del circolo, impegnano nell'ambito delle attività sportive e di socialità e culturali del piccolo paese e del circondario.

Aggiungi Laquilablog.it
tra i tuoi preferiti su Google

Per prenotazioni, si consiglia di telefonare al 349.7025756 o scrivere al circolo@valleseasd.it