“Scherza col Cuoco”, alla Sala Baiocco una serata di San Martino tra ricette e tradizioni

Novembre 6, 2026



Mercoledì 11 novembre la Sala Baiocco ospiterà “Scherza col Cuoco – San Martino Edition”, una serata dedicata alla cucina tradizionale abruzzese, al vino nuovo e alle usanze legate alla transumanza.

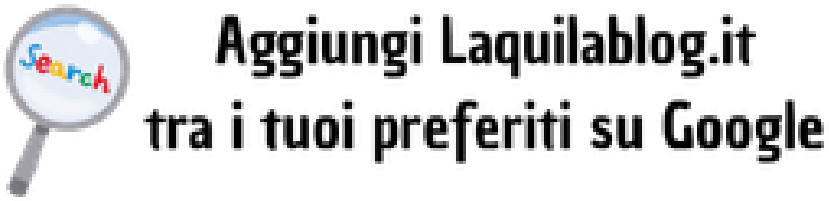
Il menu proporrà rigatoni al ragù bianco di pecora, zuppa di ceci, castagne e funghi chiodini, salsicce con fagioli borlotti, caldarroste e un dolce dedicato a San Martino.

Ad accompagnare le portate saranno il vino nuovo e una selezione di etichette della Cantina Pietrantonj.

Uno dei momenti centrali della serata sarà il cooking show dedicato al “Cacetto e Pepetto”, preparazione ispirata a un’antica ricetta pastorale legata alla transumanza.

La ricetta utilizza pasta, pecorino duro e pepe, ingredienti semplici e facilmente trasportabili durante i lunghi spostamenti delle greggi.

La preparazione sarà proposta da Elena attraverso spaghetti di grano duro a lenta essiccatura, con l’obiettivo di raccontare una tradizione gastronomica nata dalla quotidianità dei pastori.



La serata sarà arricchita anche da momenti musicali con l’Italian Swingin’ Duo e dall’esposizione di alcune opere di Renato Savatore.

L’appuntamento rientra nel percorso di valorizzazione della Sala Baiocco, storico spazio dell’ex Albergo Italia dell’Aquila, oggi utilizzato per iniziative culturali e momenti di aggregazione.

Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare gli organizzatori attraverso i canali dedicati.