

CITTA' SANT'ANGELO: CON 'EKK' RISTORANTE E LABORATORIO TIPICITA'

11 Luglio 2010

CITTA' SANT'ANGELO - La cantina storica Santangelo, ai piedi dello splendido borgo di Città Sant'Angelo (Pescara) si trasforma in polo delle eccellenze d'Abruzzo grazie a un mercato delle tipicità, a un ristorante, a un laboratorio del gusto e a un centro vivaistico di oltre 6 mila metri quadrati.

Si tratta di Ekk, progetto innovativo già presentato in Abruzzo pochi mesi fa che ha conquistato anche la stampa milanese giovedì 8 luglio presso il ristorante abruzzese "Il Capestrano" di Milano.

"Il progetto è ambizioso e vuole far conoscere la nostra regione in modo qualificato, immediato e innovativo - ha spiegato Umberto Febo, l'imprenditore florovivaistico che ha pensato tutto questo - Su una superficie di 10 mila metri quadrati coperti troveranno spazio ben 6 attività unite dagli stessi comuni denominatori: la tradizionale ospitalità, il tempo libero e il mangiar bene".

La Panarda, cena medievale abruzzese, è stata scelta per presentare Ekk a Milano. Sessanta portate, musica e rime hanno accompagnato una serata introdotta da Mimmo D'Alessio e eseguita da oltre 15 chef e più di 15 camerieri provenienti dai ristoranti abruzzesi "L'angolino sul mare" di Francavilla, "La lanterna" di Cepagatti, "Degusto" di Spoltore, "Sant'Eufemia" di Fara Filiorum Petri e "Il Capestrano", abruzzese a Milano.