

ENOGASTRONOMIA: L'ABRUZZO DI CIALOVICH E TINARI SBARCA IN TURCHIA

18 Novembre 2014

CHIETI – Promuovere le eccellenze abruzzesi in una cultura diversa e lontana.

Sono veri e propri “ambasciatori d’Abruzzo” Chiara Ciavolich, 36 anni, titolare della cantina vinicola “Ciavolich” di Loreto Aprutino (Pescara), e Giuseppe Tinari, chef stellato di Guardiagrele (Chieti), titolare del ristorante “Villa Maiella”: fino al 21 novembre saranno ospiti del prestigioso “Shangrillà Bosforo” di Istanbul allo scopo di promuovere la cultura enogastronomica abruzzese attraverso la conoscenza dei vini della cantina pescarese – già presenti sulla carta del blasonato hotel turco – e delle ricette tipiche abruzzesi riproposte al pubblico ottomano.

Una originale sinergia nata dalla richiesta dell’importatore turco della cantina Ciavolich, subito accolta dall’imprenditrice vitivinicola e dal noto chef abruzzese. Nel corso delle varie manifestazioni sarà presentato il Montepulciano d’Abruzzo abbinato al menu realizzato per l’occasione da Giuseppe e Angela Tinari a base di pallotte cacio e uovo, baccalà riso e patate, chitarra al pomodoro fresco ed erbe aromatiche della Maiella, agnello al ginepro e semifreddo al parrozzo.

“Un progetto ambizioso, che conferma l’esistenza di un forte tessuto di imprenditori che crede nelle potenzialità enormi della nostra regione e si impegna a promuovere in prima persona le nostre eccellenze – commenta Chiara Ciavolich – l’obiettivo del progetto proposto e condiviso con Peppino Tinari non è solo far conoscere ed apprezzare l’Abruzzo in Turchia ma far apprezzare le nostre eccellenze in modo da rendere l’Abruzzo una tappa obbligata per chi viene in Italia alla scoperta delle sue bellezze”.

“La Turchia è un mercato nuovo – conclude la Ciavolich – ma in forte crescita per i vini italiani. Il Montepulciano d’Abruzzo è tra i vini che si stanno ultimamente imponendo perché particolarmente graditi al pubblico ottomano e si sposa molto bene con l’agnello che è una carne locale apprezzata anche dai musulmani”.