

ENOGASTRONOMIA: L'AQUILA, DEGUSTAZIONE PESCE-VINO AL "MAMMU"

4 Ottobre 2012



L'AQUILA - A volte un piatto di pesce non viene degustato al meglio perché viene scelto un vino sbagliato da abbinarci.

Per evitare questo errore, banale ma molto importante per assaporare correttamente le ricette a base di pesce, si può partecipare alla cena con degustazione di vino, organizzata venerdì 19 ottobre dalle 20.30 al nuovo ristorante aquilano "Mammù" nelle vicinanze dell'Eurobar sulla strada statale 17 bis (ex "Piccolo Principe").

La serata è stata organizzata dal gestore del "Mammù", Roberto Mariotti, in collaborazione con la Cantina "Chiusa Grande" di Nocciano (Pescara) del sommelier Franco D'Eusanio.

A ogni portata, dall'antipasto ai secondi, per finire al dessert, D'Eusanio spiegherà ai clienti quali vini abbinare. Ma non basta. Oltre all'abbinamento pesce-vino, D'Eusanio racconterà le origini di quel vino e come viene confezionato.

Insomma degustazione e cultura sono il cocktail di una serata che si preannuncia molto interessante.

Le prenotazioni si ricevono fino al 15 ottobre telefonando ai numeri telefonici 3485254582 e 3290819789.