

La primavera è tempo di Bio per il SegnaPosto

11 Aprile 2007

I bimestrale del gusto torna passando in rassegna l'Abruzzo, ma non solo!, del buon mangiare e del buon vivere. Sul numero 23 attualmente in edicola, fra tradizioni pasquali e teorie sulle produzioni biologiche, troverete interessanti spunti per visitare paesi di inaspettata bellezza come Navelli (Aq), la patria dello zafferano.

I nostri suggerimenti proseguono con la degustazione fatta per voi di alcuni tra i migliori Montepulciano d'Abruzzo della Docg teramana, il racconto della verticale (assaggio di uno stesso vino attraverso differenti annate di produzione) del prezioso Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma di Gianni Masciarelli.

Non abbiamo dimenticato l'Abruzzo emergente del vino, due giovani cantine come la Masseria Coste di Brenta di Lanciano (Ch) e le Tenute Barone di Valforte di Silvi (Te). La cucina teramana è protagonista, sul fronte ristoranti, con la Locanda del Pompa di Campoli (Te). La ricetta d'autore è interpretata dallo chef Fabio Baldassarre del prestigioso l'Altro Mastai di Roma.

Vi lasciamo tante altre spigolature e suggerimenti ...il SegnaPosto vuole essere il vostro compagno di viaggio, una guida che si rinnova ogni due mesi per stimolarvi a visitare l'Abruzzo in lungo e in largo, anche se questa volta (ma lo faremo ancora!) abbiamo sconfinato fino alle calde terre di Cuba, per condurvi nel museo del Ron.

(fonte: tuttoabruzzo.it)