

L'AQUILA, ALTA CUCINA DA MAMMÙ' TRA PESCE E BUON VINO

24 Ottobre 2012



L'AQUILA - Grande successo al ristorante "Da Mammù" all'Aquila per la cena con degustazione di vino da abbinare a piatti a base di pesce.

I numerosi clienti, infatti, sono rimasti entusiasti dalla conviviale organizzata dal gestore Roberto Mariotti, in collaborazione con la Cantina "Chiusa Grande" di Nocciano (Pescara) del sommelier Franco D'Eusano, ieri rappresentando da Nicodemo Iaconi.

A ogni portata, dall'antipasto ai secondi, per finire al dessert, Iaconi ha spiegato ai convenuti quali vini scegliere.

Ma non basta. Oltre all'abbinamento pesce-vino, ha esposto le origini di ogni vino e come viene confezionato, tanto da incuriosire non poco le persone presenti.

Al ricco antipasto è stato abbinato il vino "Pecorino"; a seguire, ai primi, tra cui è piaciuto in particolar modo il risotto al nero di seppia, specialità del ristorante, è stato associato il "Mattè; invece ai secondi sono stati proposti il "Perla Bianca" e il cerasuolo "Tatà".

Va ricordato che il ristorante "Da Mammù" serve ai suoi clienti, in esclusiva, i vini biologici prodotti dall'azienda agricola pescarese "Chiusa Grande".

La curiosità dei vini degustati ieri è che i nomi dei prodotti sono riferiti ai vari componenti della famiglia proprietaria dell'azienda: il "Mattè" è così chiamato in onore dell'avo Matteo Tiberio e il "Tatà" è un terminbe riferito in dialetto al capo famiglia. Tra l'altro il cerasuolo "Tatà" è tra i sei vini Doc italiani.

Una bella serata dunque, dove i numerosi clienti hanno potuto capire quali vini abbinare a una portata di pesce.

Considerato l'entusiasmo dei presenti, il proprietario ha intenzione di ripetere l'iniziativa in un'altra conviviale.

"Da Mammù" si trova sulla strada statale 17, all'ingresso del nucleo industriale lato Onna.