

L'AQUILA: "FUSIONI INASPETTATE", DEGUSTAZIONE DI VINO AL MUSEO

1 Luglio 2013



L'AQUILA - Un abbinamento completo per esaltare al massimo l'esperienza degustativa.

Con questo spirito, l'AIS (Associazione italiana sommelier) delegazione dell'Aquila ha organizzato per giovedì 4 luglio un evento molto particolare.

Il Muspac (Museo Sperimentale di Arte Contemporanea), che si trova a piazza d'Arti, ospiterà la degustazione dei vini Fantini Farnese di Ortona (Ch) - una delle aziende più promettenti della nostra regione - che proporrà, tra gli altri, anche l'Edizione Cinque Autoctoni premiato quest'anno dalla guida Duemilavini con il massimo riconoscimento dei 5 Grappoli.

I vini di Fantini Farnese saranno abbinati alle celebri creazioni di Nadia Moscardi, la chef di Elodia: finger food per l'entrée, Fusill'oro Verrigni con baccalà, peperoni e polvere di pane costituiranno il primo piatto, e per chiudere Bavarese al latte di mandorla e zafferano con fragole e cioccolato croccante. A fare da cornice al menu, la mostra "Generazioni a confronto" degli artisti della collezione permanente del Muspac, curata da Martina Sconci.

Il costo della degustazione, che avrà inizio alle 19, è di 30 euro. La prenotazione è obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni è possibile rivolgersi allo 0862.606830 o scrivere a sommelier.aq@gmail.com.