

VINITALY 2019: NON SOLO VINO, PRESENTI A VERONA ANCHE CHEF STELLATI ABRUZZESI

2 Aprile 2019



PESCARA – Abruzzo protagonista alla 53esima Vinitaly non solo con le sue cantine, ma anche con ‘Qualità Abruzzo’, realtà che ambisce a riunire il meglio del mondo culinario abruzzese, descrivendo la ‘regione verde’ attraverso tutte le sfaccettature possibili delle sue cucine.

L’obiettivo è quello di raccontare il territorio e la sua passione, non solo come luogo di produzione di ottimi vini, ma anche come destinazione turistica di eccellenza.

Grazie alla collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo, in questa edizione, il compito di presentare il meglio della regione vede tra i protagonisti anche gli chef di Qualità Abruzzo.

Su di loro, infatti, è caduta quest’anno la scelta, con l’intento di mantenere elevati gli standard del Ristorante del Padiglione Abruzzo, dopo la presenza di Niko Romito nella passata edizione.

Qualità Abruzzo è un consorzio di ristoratori da molti anni attivo sul territorio abruzzese e con partecipazione, come gruppo o a livello individuale, a numerosi eventi di prestigio a livello nazionale e internazionale, come ad esempio Expo 2015.

“In un periodo in cui si parla tanto di biodiversità – dicono a Qualità Abruzzo – poche regioni la possono esibire come l’Abruzzo che, in pochi chilometri, dall’Adriatico alle cime dell’Appennino, mostra paesaggi, cultura, tradizioni vari e mutevoli”.

A guidare la nutrita rappresentanza degli chef abruzzesi saranno i tre chef stellati Marcello Spadone del Ristorante La Bandiera (presidente dei Qualità Abruzzo), Peppino Tinari del Ristorante Villa Maiella (vice presidente) e Davide Pezzuto del D.One Ristorante Diffuso.

Accanto a loro altri eccellenti colleghi che si alterneranno dal 7 al 10 aprile per offrire menù sempre diversi, ma di assoluta qualità: Massimiliano Capretta (Ristorante Arca), Concezio Gizzi (Ristorante La Corniola), Marco Caldora (Ristorante Caldora Punta Vallevò), Maurizio Della Valle (Ristorante Osteria La Corte), Raffaele Trilli (Ristorante Chichibio), Sandro Ferretti (Pasticceria Ferretti), Angelo Di Masso (Pasticceria Pan Dell’Orso), Filippo Di Clemente (Pasticceria Gran Noblesse), Emo Lullo (Pasticceria Lullo), Luciano Passeri (Pizzeria Foconè), Franco Cardelli (Pizzeria Don Franchino).