

Torano Nuovo. Torano: Il fiduciario della condotta Slow Food di Torano Nuovo Leo Dezi organizza, in collaborazione con produttori e operatori locali, una giornata conviviale dedicata alla visita della Cantina Emidio Pepe di Torano Nuovo

Torano: Il fiduciario della condotta *Slow Food di Torano Nuovo Leo Dezi* organizza, in collaborazione con produttori e operatori locali, una giornata conviviale dedicata alla visita della Cantina Emidio Pepe *di Torano Nuovo*, una delle cantine più importanti del panorama enologico nazionale per quanto riguarda la produzione biodinamica ed assolutamente unica per il trattamento delle uve (pigiatura con i piedi, deraspatura a mano, invecchiamento in bottiglia). La giornata si terrà a Torano Nuovo domenica 27 febbraio presso la Cantina Pepe in via Chiesi e con il seguente programma: ore 11 appuntamento in cantina dove i proprietari incontreranno i partecipanti illustrando i metodi di lavorazione delle vigne, delle uve e accompagneranno i presenti alla visita della cantina. A seguire si terrà un pranzo preparato dalla famiglia con un delizioso menù tipico: antipasti: formaggio fritto, mazzarelle, fuoie e fasciule con sardella fritti; primi: ravioli di ricotta al pomodoro, spaghetti alla chitarra con ragù di gallo; secondo: pollo al forno con patate; contorno: insalata mista dell'orto. Si concluderà il banchetto con un tripudio di dolci: ravioli lessi dolci con zucchero e cannella, roselline di carnevale con crema. Il Trebbiano d'abruzzo doc 2008 "Emidio Pepe" e il Montepulciano d'abruzzo doc 2007 "Emidio Pepe" accompagneranno egregiamente tutte le portate.