

Al ristorante La Conchiglia D'Oro i nettari Masciarelli incontrano il mare L'appuntamento è per domani, giovedì 17 ottobre, alle ore 20.00

Al ristorante La Conchiglia D'Oro

i nettari Masciarelli incontrano il mare

L'appuntamento è per domani, giovedì 17 ottobre, alle ore 20.00

Bacco in conchiglia - Vini, alta gastronomia e oli extravergini di qualità saranno i protagonisti della serata tematica in programma domani, giovedì 17 ottobre, al ristorante La Conchiglia D'Oro di Pineto. Un suggestivo evento per gli amanti della buona tavola e del buon vino. Si inizia alle 20,00 con un'intrigante cena, che vedrà come protagonisti i prodotti freschi del nostro meraviglioso Adriatico con una esclusiva degustazione guidata dei vini dell'azienda abruzzese Masciarelli, alla presenza della signora Marina Cvetic.

Il menu prevede un'insalatina fredda di seppioline, code di gamberi al sesamo con cappello di fiori di zucca, spiedino ghiotto di mare, tortino di filetti di alici al forno con patate e pecorino di Atri, per poi tuffarsi nel risotto con ciuffi di calamari e mazzancolle profumato al limone e alla tipica chitarrina allo scorfano con melanzane e pomodorini freschi. Si passa poi ai filetti di rana pescatrice con verdure al cartoccio accompagnati da una fresca insalatina dell'orto. Dulcis in fundo la prelibata Delizia Giamaica.

Le etichette che accompagneranno la cena saranno il "Villa Gemma Cerasuolo annata 2012", il Trebbiano di Semivicoli annata 2009 - il Marina Cvetic Riserva Trebbiano d'Abruzzo 2010 - il Marina Cvetic annata 2001.

I partecipanti verranno guidati dagli esperti in un intrigante viaggio enogastronomico.

Marzia Aquilio