

# GUIDA L'ESPRESSO 2014: RISTORANTE VILLA MAIELLA È CANTINA DELL'ANNO

**GUIDA L'ESPRESSO 2014:**

## **RISTORANTE VILLA MAIELLA È CANTINA DELL'ANNO**

Il Ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Ch), stella Michelin dal 2010, ha ricevuto il Premio Kettmeier come Cantina dell'Anno nell'edizione 2014 della Guida L'Espresso.

Confermatosi al secondo posto in Abruzzo con i suoi 16/20 punti, **il ristorante Villa Maiella si è distinto nel corso di quest'anno per la complessità e la ricchezza della carta dei vini.**

In trent'anni di esperienza, la cantina del ristorante ha raggiunto **le 1200 etichette di vino e 100 di distillati, con una bella profondità di annate e una sensibilità per il territorio abruzzese tanto per i nomi più in vista quanto per i piccoli produttori.** Tra le verticali più significative ci sono i vini Valentini e Masciarelli sin dagli anni '90.

«Questo riconoscimento ci rende particolarmente orgogliosi, perché riserviamo una grande attenzione all'aggiornamento della carta dei vini», spiega **Peppino Tinari**, che insieme a sua moglie Angela Di Crescenzo e il loro figli Arcangelo e Pascal mandano avanti il ristorante Villa Maiella.

«Quest'anno abbiamo incrementato la carta dei vini nazionali e internazionali, prestando attenzione ai vini che esprimono un *terroir*» spiega **Pascal Tinari**, maître di sala e curatore della cantina - Saper selezionare vini è solo il primo passo: è fondamentale sapere come vanno conservati e anche presentati, descrivendo le peculiarità del luogo e la filosofia del produttore».

Sulla guida è naturalmente presente la recensione del ristorante, in cui vengono messi in risalto la semplicità e il gusto dei salumi, interamente di produzione propria, e, tra i piatti, le paste appena tirate, i prodotti della fattoria, l'agnello e gli animali da cortile.

*Nella foto, da sinistra: Pascal Tinari, Salvatore Pallonetto, Peppino Tinari, Maurizio Zuccolo.*