

Cooking Show a Londra

Il 29 luglio 2014 WolfTour discover Abruzzo e Ilex Italian Landscape Exploration della Rete di Imprese Enotur voleranno a Londra per presenziare ad una cena-evento realizzata con il patrocinio della Regione Abruzzo e dell'Enit.

Un cooking-show in uno dei ristoranti più rinomati di Chelsea, "Terra Vergine" di Emanuele Costantini originario della provincia di Chieti: qui un abile chef farà assaporare agli invitati, selezionati tra Tour Operator e Stampa specializzata, i migliori piatti della tradizione culinaria abruzzese, accompagnati da vini pregiati delle cantine Marchesi De' Cordano ed Eredi Legonziano.

Tra gli invitati, Tour Operator londinesi del settore Leisure e MICE tra cui Zen, Star Travel, Barclays, Sovereign Tourism, e due giornaliste, scrittrici ed insegnanti di cucina: Kay Plunkett-Hogge e Lindy Wildsmith.

Prima della cena, ai presenti verranno illustrati sei pacchetti turistici, frutto della collaborazione tra la ricercatrice dell'Università di Teramo Rita Salvatore ed il progetto Mosaici Mediterranei: "Il Medioevo in Abruzzo: protagonisti della storia!", "A cavallo sulle tracce di Celestino", "A cavallo tra due parchi", "Mountain&Racing Bike", "Parco Sirente Velino Trekking" e "Cucina e Paesaggio". Le sei proposte, incentrate sulle località della Valle Subequana, descrivono itinerari di mobilità lenta e sostenibile di tipo equitouristico, ciclotouristico ed escursionistico, volti alla promozione e alla valorizzazione turistica del patrimonio ambientale, culturale, artistico, archeologico ed enogastronomico della valle del fiume Aterno.

La storia dell'enogastronomia abruzzese, le materie prime e le ricette, che compongono il menù abruzzese di cinque portate, verranno sapientemente illustrate da un'ospite d'eccezione: Beatrice De Tullio, dottoressa in scienze gastronomiche e finalista di MasterChef Italia.