

Francia e Franciacorta. Una “disfida di Barletta” a suon di bollicine

Lo chef stellato Davide Pezzuto presenta il menù di primavera

Francia e Franciacorta. Lo champagne, padre nobile di tutte le bollicine e il Franciacorta italiano cugino blasonato che in vent'anni è passato da Cenerentola del metodo classico a protagonista del mercato con oltre 16 milioni di bottiglie vendute, mentre lo Champagne a riprova di un fascino immortale aumenta ancora le sue quote di vendita in Italia.

Una frizzante “disfida di Barletta” in punta di bolle, accompagnata da un elegante menù primaverile che profuma di erbe e di mare. Con “Francia e Franciacorta” il D.one di Montepagano (Roseto degli Abruzzi) venerdì 22 **aprile**, inaugura una serie di eventi enogastronomici mirata ad accompagnare l'ospite in un percorso guidato e tutto piacere fra territori e prodotti. La serata si svolge in collaborazione con l'azienda Contucci Ponno.

Leggi e scarica il comunicato al seguente link:

<http://info.donerestaurant.it/comunicato.html>