



CANTINE APERTE, DA PEPE CHEF LONDINESI A SCUOLA DI CUCINA TERAMANA

22 Maggio 2018 

TORANO NUOVO – Un pranzo pensato per accompagnare i vini di **Emidio Pepe**, a base dei più freschi prodotti locali, preparato da 8 chef londinesi. Domenica prossima, 27 maggio, in occasione di “Cantine aperte”, dalla city arriveranno nell’azienda di Torano Nuovo (Teramo) otto giovani attenti e appassionati delle tipicità regionali e delle diversità enogastronomiche che solo l’Italia sa offrire, che ogni anno organizzano un viaggio alla scoperta delle tradizioni più antiche e le ricette più storiche di ogni regione.

Quest’anno, dopo mesi di studio e ricerca, si immergeranno nell’Abruzzo più autentico con un fitto programma di visite ai produttori, degustazioni e scoperta delle realtà più vere.

Il loro viaggio inizierà con una sessione di cucina degli 8 chef insieme a **Rosa Pepe**, che con la maestria e l’esperienza di 50 anni di cucina tradizionale passerà ai giovani chef i segreti e gli aneddoti di una cucina abruzzese vera e sincera: durante una lezione di mazzarelle, timballo e spaghetti alla chitarra.

Il tour si conclude domenica con la “Abruzzo Sunday Feast”, il pranzo della domenica di Cantine Aperte. Un menu da 4 portate e ognuna di queste sarà attentamente abbinato un vino dell’azienda Emidio Pepe, per un percorso culinario pieno di gustose sorprese.