

CRUDITÀ IN ROSA, LE OSTRICHE DI MITILMARE E I VINI DI SIPIO PROTAGONISTI NELLA VINERIA VENTUNOSEI

19 Giugno 2022



FRANCAVILLA AL MARE - Crudità in rosa da Ventunosei a Francavilla al Mare (Chieti). Proseguono le serate che vedono i vini rosa Di Sipio abbinarsi alle eccellenze gastronomiche della regione. Nei giorni scorsi protagoniste della degustazione insieme al Metodo Classico rosé, il Colline Teatine rosé, il Setterose Cerasuolo, e il Cerasuolo Di Sipio affinato in legno della cantina vinicola di Ripa Teatina (Chieti), raccontati agli ospiti dal titolare, **Paolo Di Sipio**, sono state le ostriche di Mitilmare di Ortona (Chieti). Il tutto ospitato dalla caffetteria vineria Ventunosei di Francavilla al Mare di **Andrea Cataldo** e allietato da musica jazz.

La serata ha visto i calici abbinati a una composizione con ostriche, mandorle di mare, noci di mare e altre crudità prelibate di **Pasqualino Massa**, il più famoso ostricaro d'Abruzzo che da dodici anni insieme alla moglie **Ottavia Luciani** distribuisce e vende al dettaglio 40 tipologie di ostriche provenienti da diversi paesi europei.

“Abbiamo partecipato a questa speciale serata che ci ha dato grandi soddisfazioni - racconta a *Virtù Quotidiane* Massa -. L'abbinamento con i vini Di Sipio è stato molto apprezzato. Il Metodo classico rosè si abbina perfettamente con i crudi e anche gli altri vini hanno regalato bellissime sensazioni”.

“La serata è stata un successo - aggiunge Andrea Cataldo, il titolare della caffetteria vineria, vista mare, che il 9 agosto compirà 4 anni di attività - . Siamo riusciti a coniugare due eccellenze del territorio, come i vini Di Sipio con le ostriche di Mitilmare. In genere proponiamo sempre aperitivi di terra, ma amiamo molto spingere i prodotti di qualità dell'Abruzzo. Questa volta abbiamo voluto esplorare un campo nuovo per noi, e ci siamo affidati a Mitilmare, il migliore in fatto di crudi. Abbiamo abbinato questi vini rosa, e in particolare il Metodo Classico Di Spio si sposava alla perfezione con questa idea”.

LE FOTO



















pubbliredazionale