

## L'ELEGANZA DEL ROSA, I PIATTI DEL RISTORANTE DA STEFANO E I VINI DI SIPIO PROTAGONISTI DI UNA DEGUSTAZIONE A FRANCAVILLA AL MARE

29 Aprile 2022



FRANCAVILLA AL MARE - Un percorso di gusto dove i piatti del ristorante Da Stefano si sono uniti ai vini Di Sipio. È quanto accaduto ieri a Francavilla al Mare (Chieti). In una serata dal titolo "L'eleganza del rosa", i piatti del ristorante della cittadina adriatica e i vini dell'azienda vinicola di Ripa Teatina (Chieti) sono stati i protagonisti di una speciale degustazione.

L'evento è stato inserito nell'ambito delle serate organizzate nel locale lungo viale Alcione che il primo maggio compirà 30 anni di attività.

"Ogni ultimo giovedì del mese - racconta il ristoratore **Stefano Di Deo** - organizziamo delle degustazioni speciali che vedono al centro i vini delle cantine abruzzesi. Questa volta abbiamo scelto Di Sipio Wine, nostri partner ormai da tempo".

Di Deo, che è affiancato nel ristorante dal figlio **Simone**, terza generazione di ristoratori, insieme allo chef e socio, da circa 7 anni, **Marco Pantalone** hanno proposto ai circa 80

presenti, un vero cammino di sapori attraverso più di 30 antipasti diversi, rigorosamente a base di pesce. Il tutto arricchito da musica dal vivo.

“Gli antipasti variano a seconda del pescato del giorno - chiarisce Di Deo -. Ogni sei-sette piatti andiamo ad abbinare un vino diverso”.



Nella serata di ieri i vini proposti sono stati il Metodo classico rosé; il Colline Teatine rosé; il Setterose Cerasuolo; e infine il Cerasuolo Di Sipio affinato in legno. In un intreccio di valorizzazione reciproca tra piatti e vini, i partecipanti hanno potuto degustare i numerosi antipasti proposti dai ristoratori.

“Tra i piatti più rappresentativi che sono stati al centro della serata – continua lo chef – c’è sicuramente il nostro carpaccio lavorato con una speciale marinatura e poi scottato, abbinato al Metodo classico rosé; per Colline Teatine rosé tra gli altri abbiamo proposto un’insalatina tiepida di mare cotta sottovuoto a bassa temperatura; con il Setterose Cerasuolo, la crema di sedano rapa e mela, nocciole tostate e baccalà con un filo d’olio al rosmarino; infine per il Cerasuolo Di Sipio abbiamo pensato per cominciare a una crema di fave, seppiolina grigliata e cicoria di campagna”.

## **LE FOTO**













*pubbliredazionale*