

9 INCONTRI CON 9 VIGNAIOLI, ALL'OSTERIA CORRIDORE DELL'AQUILA SERATA CON DE FERMO

14 Settembre 2017

di **Redazione**



L'AQUILA – Riprendono gli appuntamenti con i vignaioli all'osteria Corridore dell'Aquila.

Nove incontri con altrettanti produttori, in cui si degustano alcuni dei migliori vini abruzzesi, accompagnati dal buon cibo proposto dalla chef **Serenella Deli**.

Protagonista del quinto appuntamento della rassegna, in programma giovedì 21 settembre alle ore 20, è l'azienda agricola De Fermo di Loreto Aprutino (Pescara).

Il menù prevede insalata tiepida di ceci e patate allo zafferano con prosciutto e cipolla agrodolce e vitello tonnato con dadolata di verdure crude, abbinati a Don Carlino, pecorino del 2016; orzotto con funghi porcini e mirtilli in salsa di fiori di zucca e gnocchi ripieni di pomodori canditi con pancetta al sentore di alloro, abbinati a Le cince, cerasuolo del 2016; costolette d'agnello in farcia di erbe fresche (brasato al montepulciano per chi non gradisce l'agnello) abbinate a Concrete, montepulciano d'Abruzzo 2016. Infine, millefoglie ai fichi abbinato a Piè Tancredi, passito bianco Colline Pescaresi.

Il costo della serata è di 40 euro, prenotazione obbligatoria allo 0862-24561.