

## A CAPESTRANO RITORNANO LE DEGUSTAZIONI A TEMA ALL'ENOTECA VINNOIR

6 Ottobre 2021



CAPESTRANO – Sulla piazza principale di Capestrano (L'Aquila), da qualche anno si è aggiunta l'enoteca VinNoir di **Maria Giovanna Migliorati** e **Luigi Robert Cetrano**, che attualmente riprende e trasforma interessanti percorsi degustativi.

“Oggi, la formula delle nostre degustazioni, deve non soltanto tener conto delle nuove regole post pandemia, ma essere la prova concreta di quanto sia cambiato il nostro modo di relazionarci con il vino; non ci definiamo ristorante ma offriamo percorsi degustativi di cibo e vino”, afferma Maria Giovanna a *Virtù Quotidiane*.

La loro è una cucina legata alla tradizione povera abruzzese, avendo ripreso piatti tipici come le sagnozze, ritagli rustici di pasta fatta in casa, oppure le sagne abbinate a lenticchie di Santo Stefano e castagne; le cotiche e fagioli; la pecora “alla callara”, ricollegandosi alla tradizione della transumanza e del percorso del tratturi magno, di cui faceva parte anche il paese di Capestrano.

Le pallotte cacio e ova sono inserite in menù per ricordare che anticamente c'era la buona

pratica del riutilizzo di tutti gli avanzi di cibo. I clienti vengono accolti con una panoramica sulla cultura gastronomica del posto.

VinNoir dà precedenza ai vini dei vitigni autoctoni del territorio, come Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, e al Cerasuolo d'Abruzzo, alla Passerina delle aziende Cataldi Madonna, Pasetti e Valle Reale per rimanere in zona; ma viene esplorato anche il territorio limitrofo con la Tenuta Ulisse e Praesidium.

Inoltre, vengono utilizzati esclusivamente prodotti locali, provenienti da Campo Felice o da Castel del Monte. Il menù di degustazione cambia in base alla stagionalità, inserendo ad esempio delle zuppe di legumi in autunno. Verranno proposte di nuove degustazioni a tema con la presenza dei produttori, come è accaduto con la cantina Pietrantonj.

“È importante per il consumatore conoscere il produttore, ed è a questo incontro che noi tendiamo”, prosegue Maria Giovanna. La scelta di altri prodotti io varia da bevande analcoliche senza zuccheri aggiunti, aperitivi naturali al cedro e mela, mandarino e zenzero, sino a colazioni vegane.

Compongono lo staff **Aliosha Ferretti, Dimitri Ferretti e Antonella De Rita.**

L'enoteca è aperta dal martedì alla domenica, sia a pranzo che a cena, offrendo una ventina di posti all'esterno e poco meno nella sala interna, a condizione di essere in possesso di Green pass. Si possono seguire le iniziative dell'enoteca attraverso le pagine social Vinnoir Capestrano e il sito [www.vinnoircapestrano.com](http://www.vinnoircapestrano.com).



***pubbliredazionale***