

CINQUE BIANCHI PER CINQUE NAZIONI: CON BACCA LÀ & SALUS A MARE SI BRINDA DI GUSTO A PESCARA



9 Agosto 2017

PESCARA - Doppio appuntamento, giovedì 10 agosto e venerdì 18, da Salus a Mare, su lungomare Matteotti-Concessione 36 a Pescara, nell'ambito delle **appetitive serate estive** organizzate da Bacca là Mercato & Cucina, innovativo tapas bar che dai banconi del mercato coperto di Piazza Muzii migra in spiaggia per l'estate.

Tapas esitve, vini naturali spagnoli – Barranco Oscuro, Segura Viudas e Esencia Rural – e la musica di Giuditta dj il 10.

Cinque bianchi per cinque nazioni, tutti di Cave de Pyrenne, invece , protagonisti il 18: Frantz Saumon, Montlouis-sur-Loire, La Petite Gaule Du Matin, 50% Chenin, 50% Sauvignon Blanc (Francia); Burja, Orehovica, Valle di Vipava, Burja Bela, 30% Malvasia istriana, 30% Ribolla italica, 30% Riesling italico, 10% Zelen e altre varietà (Slovenia); Pheasant’s Tears, Kakheti, KISI, 100% Kisi (Georgia); Terroir al Limit, Torroja del Priorat, Historic Blanc, 75% garnacha blanca, 25% macabeo (Spagna); Cos, Vittoria (Ragusa), Pithos Bianco, 100% Grecanico (Italia).

Sarà allestito un grande tavolo sociale da 40 sedute al centro del ballatoio, biglietti a pagamento in prevendita da circa 40 euro.

Ciascun vino sarà abbinato ad una tapas, preparate per l’occasione dalla chef **Emanuela Tommolini** dell’Osteria Esprì di Colonnella (Teramo).

Ecco i team che si celano dietro a queste serate da non perdere: **Andrea Caldora**, ideatore e amministratore di Bacca là Mercato & cucina, **Maurizio Di Giovanni**, responsabile alimenti e preparazioni, **Francesca Mancini**, accoglienza e bevande, **Umberto Alberoni**, aiuto cucina e **Piero Delli Rocili**, consulente cucina.

Christian Di Martino, proprietario e amministratore di Salus a Mare, **Mauro Del Pizzo**, chef, **Roberto Visaggio** sommelier.

Velier: **Marco Cieri** e **Alessandro Vedilei**, agenti, **Alex De Iulia**, responsabile promozione marchio triple A per il centro sud.