

La magia di Calici di Stelle tra degustazioni di vino e la cucina di Peppino Tinari al castello di Ortona

9 Agosto 2023



ORTONA – 37 cantine, l’ottima cucina di **Peppino Tinari**, chef di Villa Maiella a Guardiagrele, e il fascino del Castello Aragonese, a strapiombo sul mare, nella città di Ortona (Chieti). Sono gli ingredienti perfetti dell’evento Calici di Stelle, che si è svolto ieri sera.

Organizzata come ogni anno dal Movimento Turismo del vino, presieduto da **Nicola D’Auria**, l’iniziativa ha richiamato l’attenzione di migliaia di persone, tra appassionati e curiosi. Un’atmosfera particolarmente suggestiva, data dalla splendida location ma anche dall’allestimento curato nei minimi dettagli con postazioni dedicate alla degustazione dei vini e quelle riservate ai piatti proposti dalla famiglia Tinari, oltre che dalla musica del dj

Rossano__gi, di Piazzano di Atesa (Chieti).

“Un successo nonostante il rinvio dovuto al maltempo”, ha detto Nicola D’Auria. “Con questo evento non offriamo solo la possibilità di sorseggiare dell’ottimo vino, ma di raccontare i prodotti delle nostre aziende, in linea con la mission del Movimento Turismo del Vino, che è proprio quella di portare le persone in cantina. In estate, con Calici di Stelle, diamo l’opportunità di visitare i borghi e location particolari. Poi, con la vendemmia, cerchiamo di promuovere ancora di più il turismo esperienziale. Dopo l’estate ci aspetta un altro importante step: Cantine Aperte in Vendemmia. Vivere esperienze sul posto, con giornate che consentono ai visitatori di provare delle emozioni particolari, grazie al contatto diretto con la lavorazione delle materie prime che porta poi al prodotto finale. Previste diverse attività e laboratori all’interno delle vigne”.

“Il coinvolgimento di uno chef stellato è una novità di quest’anno. Una sorta di sfida, accettata favorevolmente da Peppino Tinari. Un connubio perfetto”, ha aggiunto D’Auria.

Nel menu vitello marinato al caffè e cumino montano con emulsione di zenzero e vinaigrette agli agrumi; farro spezzato, mantecato con dei porcini e tartufo estivo; agnello con patata al coppo e pizza dolce.

Tra i presenti all’evento il sindaco di Ortona **Leo Castiglione**, che ha ringraziato il presidente Nicola D’Auria per “il suo impegno nel promuovere eventi, in grado di far conoscere e valorizzare le eccellenze, ma anche le bellezze del territorio”.

LE FOTO









