

PASCAL TINARI TRA 9 SOMMELIER PER UNO SPECIALE ABBINAMENTO CON IL PANETTONE

17 Dicembre 2019

di Redazione



GUARDIAGRELE – C'è anche l'abruzzese **Pascal Tinari** tra i 9 sommelier italiani selezionati da **Andrea Tortora** per un abbinamento speciale con il suo panettone. Tortora è il pastry chef del tristellato ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano (Bolzano) e il suo è considerato ad oggi uno dei migliori panettoni in Italia.

L'evento dal nome "Let it...Pair", organizzato da **Andrea Tortora Pâtissier**, si è svolto qualche giorno fa presso la cantina Conti Thun a Puegnago del Garda, vicino Brescia.

Classe 1989, Pascal Tinari, considerato tra i più grandi esperti di Champagne in Italia della

sua generazione, è fresco della nomina di miglior sommelier nella guida *I ristoranti e i vini d'Italia 2020* dell'Espresso.

Il talentuoso sommelier lavora nel ristorante di famiglia Villa Maiella a Guardiagrele (Chieti), 1 stella Michelin. In cucina c'è il fratello **Arcangelo** con la mamma **Angela Di Crescenzo**, e in sala Pascal accoglie e coccola i clienti insieme al patron di casa **Peppino Tinari**.

Pascal Tinari ha abbinato il panettone di Tortora con una birra, la Oude Geuze Boon 2016/2017 à l'Ancienne.