

PESCARA: GRANDE TAVOLO SOCIALE CON VINI DA CINQUE NAZIONI A BACCA LÀ MERCATO & CUCINA

16 Agosto 2017



PESCARA – Nuovo appuntamento di gusto, venerdì 18 agosto nell'ambito delle **appetitose serate estive** organizzate da Bacca là Mercato & Cucina, innovativo tapas bar all'interno del mercato coperto di Piazza Muzii.

Protagonisti cinque bianchi per cinque nazioni, tutti di Caves de Pyrene: 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 Espì 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.