

“SAKE E CIBO, INCONTRI DI GUSTO” A PESCARA DOMENICA 26 APRILE

3 Marzo 2020



PESCARA – L’interazione tra sake e cibo, intesa come una vera trasformazione. A combinare questi “incontri di gusto” sarà il bartender e sommelier del sake, **Tommaso Mauro**, che ha organizzato per il prossimo 26 aprile un inusuale evento.

Nel ristorante Casa Flaiano lungo corso Manthoné a Pescara, alcuni chef si riuniranno per realizzare con le loro brigate, nello spirito di continua ricerca che li caratterizza, dei piatti innovativi.

Il menù sarà composto da un aperitivo, un antipasto, un primo, un secondo e un dolce. Ogni chef realizzerà una parte del menu.

La serata, dal titolo “Sake e cibo, incontri di gusto”, avrà inizio con un aperitivo a base di

frutti di mare e sake frizzante, per poi proseguire con la cena ed infine, per chiudere l'evento, verranno ideati e realizzati due Signature Drinks utilizzando tecniche e materie prime orientali. Il tutto sarà accompagnato da sake sapientemente abbinati alle caratteristiche di ciascun piatto.

Gli chef potranno utilizzare i frutti di mare vivi di Mitilmare, il pomodoro di Tenuta Fragassi, e gli agri, i condimenti acetici degli Orti geometrici, i giardini privati sulle prime colline di Pescara, dove si coltivano, riproducono e trasformano piante alimentari, officinali e della macchia mediterranea.