

VINI E SAPORI D'ABRUZZO A MILANO NEL RISTORANTE DI ROBERTO E SERENA BABBO

6 Luglio 2019



MILANO - Da qualche tempo si è imposto all'attenzione della critica enogastronomica e dei cultori dei sapori genuini uno scrigno dell'Abruzzo migliore, quello capace di suggestionare per qualità. Si tratta del ristorante Il Capestrano, nome che rende omaggio alla scultura del guerriero datata VI secolo a.C. rinvenuta nel territorio di Capestrano, provincia dell'Aquila.

Parliamo di un'attività di ristorazione sorta 9 anni fa a Milano e da allora in costante crescita qualitativa grazie alla cura nella scelta dei prodotti, alcuni di difficile reperimento.

Artefici di tutto ciò, il titolare **Roberto Babbo**, abruzzese ovviamente, sua moglie e le

giovani figlie.

Con queste premesse è andato in scena mercoledì 3 luglio il primo incontro di un progetto di valorizzazione dedicato alla scoperta di abbinamenti gastronomici con nuovi vini che testimoniano la crescita enologica dell'Abruzzo.

La scelta delle cantine e la narrazione è stata curata da MàsWine, il laboratorio di comunicazione esperienziale della giornalista **Jenny Viant Gómez**, di origine cubana e da 20 anni residente in Abruzzo.

Per l'occasione sono stati proposti 3 vini molto particolari prodotti da Chiusa Grande, Rabottini e Wilma.

Serena Babbo ha descritto magistralmente i piatti, alcuni fatti con ingredienti Presidi Slow Food.

Commensali attenti e stampa di settore si sono immersi in un percorso alla scoperta di abbinamenti perfettamente centrati.

Attraverso questo viaggio nei sapori e vini insoliti - si legge in una nota - si dimostra come la narrazione sia capace di potenziare il valore intrinseco dei prodotti. Il nuovo approccio di promozione delle eccellenze intrapreso da Il Capestrano svela un volto virtuoso dell'Abruzzo fuori regione.