

Crudi (e non solo) e bollicine: al Dattero di Mare dell'Aquila gli spumanti Legonziano e musica ambient

4 Settembre 2023

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA – I piatti a base di pesce del locale aquilano **Il Dattero di Mare** di **Valerio Di Loreto** incontrano i vini spumante dell'azienda Eredi Legonziano in un percorso degustativo, che intende essere di qualità ma con uno stile informale e coinvolgente, in programma per venerdì prossimo, 8 settembre dalle 19,00.

La Lady chef **Floriana Cordeschi** ha creato per l'occasione una selezione di crudités – che va dall'entrèe, toccando due tartare, dei carpacci misti, due varietà di ostriche, e una julienne di calamaro con peperoncino e cipolla trattata in modo particolare – da accompagnare alle bollicine ottenute con il metodo classico e il metodo Martinotti della cantina di Lanciano (Chieti), introdotte da **Simona Nicolini** in rappresentanza dell'azienda, tra le prime, peraltro, a utilizzare il neonato marchio collettivo **Trabocco spumante d'Abruzzo Doc**.

“Siamo alla prima degustazione e vorremmo non fermarci qui, ma farla diventare un appuntamento con i produttori a cadenza regolare”, dice Valerio.

Il negozio di via Fontesecco n.6 è una pescheria con servizio di cucina e di asporto che propone menù espressi e originali, attraendo spesso anche una clientela più giovane, curiosa di assaporare proposte nuove e fresche, e che punta a diventare un riferimento per incontri dedicati alla cultura del buon cibo.

Per poter partecipare alla degustazione è necessaria la prenotazione e il costo è di 35 euro, all'atmosfera musicale di sottofondo per la serata penserà il djset delle Lemme2o di **Matilde** e **Michela Lemme**.

A chi vorrà trattenersi oltre il tempo della degustazione per assaggiare altri piatti e vini, sarà poi riservato un costo speciale per le bottiglie acquistate.

LE FOTO











pubbliredazionale