VirtùQuotidiane

I vini di Di Sipio in abbinamento ai piatti di Trattoria Tritapepe il 19 aprile

14 Aprile 2024

di Marcella Pace

MANOPPELLO SCALO – Metodo classico e vini rosati si abbinano ai piatti di Trattoria Tritapepe. Venerdì 19 aprile, l'azienda vinicola di Ripa Teatina (Chieti) gestita da Paolo Di Sipio e fondata dal papà **Nicola** all'inizio degli anni Duemila su una tenuta con vista mozzafiato sul mare Adriatico, ha organizzato in collaborazione con il ristorante di Manoppello Scalo una serata degustazione.

Il ristorante condotto dalla famiglia Speranza, creato nel 2013 e chiamato usando il soprannome dato al trisavolo che commerciava le spezie, ha creato un menù pensato ad hoc per esaltare i piatti accompagnandoli dai vini Di Sipio.

A condurre la trattoria di Manoppello Scalo, inserita nella Guida Michelin 2024 e Bib Gourmand nel 2023, sono i fratelli **Enzo**, in cucina insieme a sua moglie **Cinzia**, Enio in sala e poi **Maria Pia** che si occupa dell'amministrazione. Originari di Rosciano (Pescara) e nati in una famiglia di ristoratori, e con esperienze in giro per l'Italia, hanno scelto di aprire nel loro Abruzzo, per lavorare sulle loro origini.

Il menù del 19 aprile si aprirà con gli antipasti a base di salumi e formaggi del territorio con gnocco fritto, battuta di manzetta abruzzese e gel allo zafferano di Navelli, tortino di asparagi crema di pecorino del Preposto e peperone di Altino, uovo croccante con spuma di patate arrosto e polvere di arrosticini. Si prosegue poi con il Plin di agnello, porcini e burro della Normandia e nocciole. Il secondo sarà Reale di suino, purè di sedano rapa, verdure croccanti e riduzione di montepulciano. Infine per concludere sfera pralinata, crumble alle mandorle e caramello salato. I vini in abbinamento proposti saranno il Metodo Classico Brut Rosé, Colline Teatine Rosato, Cerasuolo Setterose, Cerasuolo Di Sipio.

Per informazioni e prenotazioni sulla serata 085-8561510.

LE FOTO

pubbliredazionale