

Una cena-degustazione con verticale di Emidio Pepe al Casale delle Arti

30 Novembre 2024

di Giancarlo Pierannunzi



MOSCIANO SANT'ANGELO – La gastronomia abruzzese si prepara a vivere una serata indimenticabile: venerdì 6 dicembre, l'Osteria di Campagna, ora ospitata nella splendida cornice del Casale delle Arti a Selva Alta di Mosciano Sant'Angelo (Teramo), inaugura ufficialmente la nuova location con una degustazione esclusiva. Protagonista della serata sarà la cantina Emidio Pepe, un simbolo di eccellenza nel panorama vitivinicolo italiano.

Questo evento segna un momento di svolta per l'Osteria, conosciuta come Masseria Tattoni fino al recente trasferimento. La nuova sede, a pochi minuti dall'uscita dell'autostrada A14,

rappresenta una sfida ambiziosa per i titolari **Paolo Nepa** e suo nipote **Simone Schiavoni**. In un'epoca in cui molti ristoratori scelgono formule più ridimensionate, i due hanno puntato su un progetto audace, capace di coniugare tradizione, qualità e ospitalità su larga scala.

La serata vedrà la presenza di **Sofia Pepe**, figlia del fondatore **Emidio**, che guiderà gli ospiti in un viaggio tra le etichette iconiche della cantina.

I partecipanti avranno il privilegio di degustare una selezione di vini unica: Trebbiano d'Abruzzo 2020 e Pecorino 2020, rappresentativi dell'eleganza dei bianchi di casa Pepe. Una verticale di Montepulciano d'Abruzzo, con annate che raccontano la storia e il territorio: dal vigoroso 2020, passando per l'eccezionale 2015, fino al 2003, espressione di ventuno anni di affinamento e passione.

I piatti, preparati con maestria dallo staff dell'Osteria, sono stati studiati per esaltare ogni vino in degustazione, in un dialogo tra tradizione culinaria teramana e viticoltura abruzzese.

Il trasferimento al Casale delle Arti segna un passo significativo per l'Osteria di Campagna, che amplia i suoi orizzonti proponendo un'offerta che spazia dalle cene intime agli eventi di grande respiro, come matrimoni e cerimonie. Nonostante l'ambizioso salto di qualità, il locale rimane fedele alla sua missione: celebrare il territorio e i suoi sapori autentici.

La cena comprensiva di degustazione ha un costo di 95,00 euro. Posti limitati: prenotazioni al numero 338-2439944.