

Contattaci



variegato ai frutti rossi. Le portate sono state accompagnate dalla Passerina Spumante della Cantina Contesa di Collecervino (PE) e dal Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2025 Pollutro della Cantina Pollutri di Pollutri (CH), completando una proposta costruita intorno al dialogo tra cucina e territorio.

La realizzazione del menù è stata affidata ad **Alessio Orlando**, che ha curato la cucina e l'esecuzione delle diverse proposte. **Annalisa De Ruvo** ha seguito il servizio in sala, contribuendo allo svolgimento della serata e all'accoglienza dei partecipanti. L'iniziativa ha confermato il valore della convivialità come strumento di conoscenza, condivisione e tutela delle tradizioni gastronomiche regionali e locali, offrendo ai presenti un itinerario dedicato a uno degli ingredienti più riconoscibili della cucina italiana.



DE CINQUE

Un numero di servizi per l'edilizia che non ha uguali.

Tel: 0873 343388 www.de5.it info@de5.it

Immobiliare Real estate

Materiale edile

Noleggio

Energie rinnovabili

IL CALDO TI METTE ALLA PROVA?

Al fresco di casa tua, ci pensa Vemit.

vemit.com

GRUPPO
GIULIANO