

ANCHE LA MARSICA SI TINGE DI ROSA: I VINI DI SIPIO IN ABBINAMENTO ALLA PATATA DEL FUCINO

3 Settembre 2022



LUCO DEI MARSI – Proseguono le serate estive che vedono i vini rosa della cantina Di Sipiò di Ripa Teatina (Chieti) abbinarsi alle eccellenze gastronomiche regionali. Siamo stavolta nell'entroterra abruzzese, nell'enoteca di **Mario Angelucci**, Wine and Roses, a Luco dei Marsi (L'Aquila), all'interno dell'Emporio del padre.

Patarosé è l'evento che nasce dall'incontro della cantina Di Sipiò con **Mario Angelucci**, che all'interno dell'azienda di famiglia da circa un anno ha aperto un'enoteca già diventata punto di riferimento del comprensorio, e dalla volontà di valorizzare la patata del Fucino, che è la coltura agricola più importante di questo territorio, di sicuro la più iconica, abbinandola ai vini rosa.

Nel piazzale antistante l'Emporio, tinto di rosa grazie a gadget, cappellini e fiocchi, dove ad

un certo punto ha fatto incursione anche l'enologo di Di Sipio, **Romeo Taraborrelli**, che in prima persona ha iniziato a servire con "due bottiglie in contemporanea" il vino, sono state servite quattro portate per altrettanti abbinamenti giusti, pensati, studiati: quattro fragranti vini per gustare le diverse sfumature di rosa della prestigiosa cantina.

"Sia il vino che le patate sono alla base della ristorazione, italiana e abruzzese, e hanno in comune le origini: sebbene sembra appartengano a due mondi completamente diversi, entrambi i prodotti vengono dalla terra, dal sacrificio, dalla mano e dal sudore dell'agricoltore", racconta Mario, mentre versa il primo dei quattro vini della serata: una metodo classico Brut rosé (uve 20% Chardonnay e 80% Pinot Nero) grado alcolico 13 gradi, affinamento minimo 36 mesi sui lieviti. Il primo calice è in abbinamento alla patata al coppo con il lardo, tipico piatto della tradizione marsicana. Intanto la festa prosegue, tra luci, risate, il caloroso benvenuto dei ragazzi all'accoglienza, gli immancabili dettagli rosa - in tema con la serata - e la musica di Johnny Guitar, al secolo **Gian Andrea Carpineti**.

Si va avanti con le degustazioni: la pinsa con le patate del Fucino si sposa perfettamente con il Rosé Colline Teatine Igt: blend di uve, grado alcolico 12,5 gradi, affinato in acciaio e bottiglia. Il Setterose Cerasuolo, uve Montepulciano, grado alcolico 13 gradi, affinato in acciaio e bottiglia, che richiama nel nome la bella storia d'amore dei nonni di Paolo Di Sipio, crea un connubio armonico con gli gnocchi al sugo, mentre la caponata è perfettamente abbinata al Cerasuolo Di Sipio: uve Montepulciano, grado alcolico 13,5 gradi, fermentato e affinato in piccole botti.

"Speriamo che Patarosé, e dunque la partnership con l'azienda Di Sipio, diventi una tradizione, una serata di condivisione e di scoperta di prodotti di qualità del territorio abruzzese", continua Mario. "Farò il possibile perché questo accada, io sono testardo, da un anno e mezzo ho realizzato il mio sogno aprendo un'enoteca in campagna, sebbene tutti mi dicessero di aprire in centro. E invece l'intuizione era giusta. E anche stasera le emozioni e le sensazioni sono positive, l'abbinamento con i vini Di Sipio è molto apprezzato"

Ed è d'accordo il titolare della cantina, Paolo Di Sipio: "Una bellissima serata, davvero ben riuscita ed un divertimento sano. Davvero complimenti a Mario per l'organizzazione e l'impegno".

LE FOTO



















































pubbliredazionale