Vette e Forchette 2019, l’Abruzzo porta qualità ed eleganza in alta quota

Torna la consueta bella kermesse enogastronomica a Pescocostanzo (Aq), quest’anno giunta al quarto appuntamento.

Il Ristorante La Corniola dove si svolge Vette e Forchette 2019.

Lo **chef Concezio Gizzi**, in sinergia con il viticoltore **Sabatino Di Properzio** ed altri componenti del Consorzio "**Qualità Abruzzo**" , nei giorni **31 marzo e 1 aprile** organizza **Vette e Forchette 2019**, l'annuale appuntamento a Pescocostanzo (AQ) che promuove territorio, eccellenze enogastronomiche e borghi.

La **due giorni abruzzese** offre un'immersione nello scenario suggestivo del bellissimo borgo sangrino, una perla indiscussa del comprensorio e dell'intero centro Italia. A fare gli onori di casa nel **Ristorante La Corniola**, ubicato all'interno dell'elegante **Relais Ducale Spa & Pool**, sarà lo stesso chef Gizzi.

L'Abruzzo vanta una fortunata conformazione territoriale composta da colline, mare e montagna che consente di offrire opportunità turistiche di qualità in ogni stagione dell'anno. Pescocostanzo, poi, è uno dei borghi più belli d'Italia e rappresenta una delle mete da visitare per la ricchezza di attrazioni storico-architettoniche. Inoltre è una base di partenza per amanti dello sci, trovandosi a pochi chilometri dalla stazione sciistica di Roccaraso e da Castel di Sangro.

Lo chef Concezio Gizzi, uno degli organizzatori.

Vette e Forchette 2019, ospiti e programma

Vette e Forchette 2019 è giunta alla **quarta edizione** e ha il merito di coniugare storia e bellezza lungo due giorni che vede protagonisti alcuni dei migliori maestri della cucina regionale, tra cui gli stellati **Marcello Spadone**, **Peppino Tinari** e **William Zonfa**, oltre ai pastry chef della rinomata **pasticceria Emo Lullo**, solo per citarne alcuni. Tra gli ospiti d'onore, **Niko Romito** ed altri stellati nazionali tra cui **Cristian Torsiello** e **Massimo Troiani**.

La kermesse si inaugura **domenica 31 marzo alle 17.30**, con la presentazione della due giorni presso il Palazzo Fanzago; alle 18.00 seguirà una degustazione di prodotti locali e finger food mentre il clou si raggiungerà alle 20.3o, presso il Ristorante La Corniola.

Il **1 aprile** invece, presso la **Baita Valleverde Aremogna**, sarà possibile trascorrere un'intera giornata sugli sci con gli chef ed aperitivo finale a base di **prodotti abruzzesi**. In degustazione alcune delle migliori etichette regionali e nazionali ma anche alcune eccellenze del territorio tra cui la pasta Verrigni, i prodotti del **Trappeto di Caprafico-Masciantonio**, il pomodoro di Ciro Flagella, i formaggi **Forme d'Autore** dell'ottimo Antonello Egizi ed ancora, i prodotti di Andrea Spica, La Genuina e del Birrificio Mezzopasso.

Per ulteriori informazioni **visitare il sito web dell'evento**.

Data di creazione
27/03/2019
Autore
andrea-mucci