

## Alba Adriatica. “Cin Cin”: a tavola con i vini naturali



Sabato 20 giugno Piccolo Chalet di Alba Adriatica propone, per pranzo, un intrigante itinerario alla scoperta dei vini naturali selezionati dalla casa di distribuzione Les Caves de Pyrene abbinati, in un raffinato menù, al pescato dell'Adriatico.

Sapori autentici, antiche tradizioni marinare e contaminazioni gourmet si accompagnano a vini di carattere, figli del territorio. L'evento è dedicato agli appassionati e non solo che potranno conoscere e approfondire, all'interno di un particolare percorso di degustazione, i vini naturali prodotti per lo più da piccoli coltivatori, realizzati con pochi interventi in vigna e ridottissimi anche in cantina.

Piccolo Chalet. Da oltre dieci il Piccolo Chalet interpreta il sapore del mare, abbinando la tradizionale schiettezza della cucina marinara abruzzese con esotiche ricette ed accostamenti inediti. Una cucina contemporanea concepita sfumando le antiche tradizioni marinare con lo stupore della contaminazione. Realizzata valorizzando la materia prima con rigorose e semplici preparazioni e ricercando, in ogni ricetta, armonia e, nella selezione degli ingredienti, autenticità.

Questo ristorantino fronte mare è diventato, nel tempo, il punto di riferimento per i cultori della cucina naturale fatta di valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti di stagione, dagli ortaggi a chilometro zero forniti da agricoltori locali al pescato, rigorosamente del mare Adriatico.

Les Caves de Pyrene. È la casa di distribuzione e importazione indipendente nata in Inghilterra ed oggi affermata in Italia dove approda nel 2009 con l'obiettivo di promuovere i vini di territorio. Il motto? "Less is more". Lo stesso condiviso da Les Caves de Pyrene in Inghilterra dove, alla fine degli anni Ottanta, Eric Narioo inizia l'avventura come importatore e distributore di vini artigianali.

Oggi Les Caves Italia è una grande famiglia con cento agenti e oltre 4.000 clienti. Le etichette presenti in catalogo sono accomunate da acidità, sapidità e bevibilità e negli anni hanno conquistato il gusto di tanti bevitori. Una selezione di piccoli produttori, vini figli del territorio, di carattere, senza compromessi, vini scelti esclusivamente in base al gusto personale.

L'evento è realizzato nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Info e prenotazioni Cristiano Cianciarelli M 338 1176977  
Piccolo Chalet, via lungomare Marconi Alba Adriatica (TE)  
[www.piccolochalet.net](http://www.piccolochalet.net)

### Menù

Antipasti freddi. Ostrica Peter Pan, Aguachile di gambero rosa, Giardiniera di sgombro.

In abbinamento con Jonny Gambato, Metodo Ancestrale, Cascina Baricchi.

Antipasti caldi. Pescatrice al rosmarino, Granchietto all'arrajata, Cozze di Piazzola.

In abbinamento con Côtes Catalanes IGP Majas Blanc 2014, Domaine De Majas.

Primo. Risotto Sbagliato

In abbinamento con "Attention Chenin Méchant" Anjou Aoc 2104, Clos des Treilles.

Secondo. Frittura del Lamparista con totani e alici

Abbinamento con Palmentino Rosso, Vino di Anna.

Dolce. Mousse lime & basilico