

Articolo del 30/08/2013 - Pagina n° 19

ALL'IPPODROMO 'Vini in pista' domani sera

Domani alle 20.30 all'Ippodromo di Cesena. show cooking firmato dallo chef del Hotel Lungomare di Riccione Davide Pontoriere. In abbinamento i vini della cantina Terre della Pieve del Consorzio Produttori Vino e Olio delle colline di Cesena

Cesena Ultimo appuntamento per Vini in Pista, il prestigioso matrimonio tra enogastronomia d'eccellenza e sport che ha animato per tutta l'estate i sabati sera dell'Ippodromo di Cesena. A firmare la cena d'autore di domani sarà Davide Pontoriere, chef dell'Hotel Lungomare di Riccione, che in un intrigante show cooking proporrà alcuni piatti di mare della tradizione romagnola reinterpretandoli con creatività e fantasia. In uno stuzzicante gioco di sapori i piatti di Pontoriere saranno abbinati ai vini della cantina Terre della Pieve del Consorzio Produttori Vino e Olio delle colline di Cesena.

L'itinerario del gusto a bordo pista di Pontoriere, raccontato in diretta da Paolo Morelli e Laura Padovani per le telecamere di Teleromagna e proiettato sul maxischermo dell'Ippodromo, propone un'ouverture di sardoncini, lattuga, pane e cipolla rossa in abbinamento all'Albana secca Docg. A seguire un gustoso fagotto di gamberi rossi, crue di cacaco, melanzana affumicata e coulis di bufala si sposerà con il sangiovese Rubicone Igt di Terre della Pieve, mentre il sangiovese superiore A Virgilio sarà servito insieme alla pancetta di mora. La cena d'autore si chiuderà con una foglia di curry con cremoso al cioccolato bianco, albicocche, al dragoncello, accompagnata dal vino da uve stramature "Stil Novo".