

Nino Franco sceglie Radici per la festa dei Cento anni

BOLLICINE & OSTRICHE

Un'orizzontale di vini Nino Franco con un'orizzontale di ostriche Amélie: continua così, mercoledì 5 giugno, dalle ore 20, al ristorante Radici Terra e Gusto di Padova, la serie di eventi che Nino Franco, la storica azienda emblema del Valdobbiadene Prosecco Superiore, ha organizzato per celebrare i 100 anni di attività. Iniziati al MIA Photo Fair, la Fiera Internazionale d'Arte dedicata alla fotografia e all'immagine in movimento, a Milano, i festeggiamenti per il Centenario proseguiranno su tutto il territorio nazionale con un ricco calendario di aperitivi e degustazioni, culminando in una grande celebrazione finale in

autunno inoltrato. A Padova, Nino Franco celebrerà l'importante traguardo con una speciale cena, aperta a tutti, a cura dello chef e pasticcere Andrea Valentini, in cui sarà possibile degustare le diverse interpretazioni di Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog che hanno reso nota la cantina nel mondo: il Primo Franco 2018 abbinato allo spaghettono freddo con ostriche Fine de Claire, caviale e panna acida, il Nino Franco Brut, sapido e fresco, dai sentori di fiori, mela, pera e agrumi con il Risotto asparagi, ostriche Spécial de Claire e salicornia, il Faive Rosé Brut con Anguria, mandorle, ostriche Cocktail e rafano e il Cartizze con il dessert a base di meringa al limone. Info: 049/2320525.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

