

Vivere Jesi - Cose Di Tè: Abbinamenti Con I Prodotti Tipici Locali

Il Tè degustato non solo come semplice bevanda, ma anche in abbinamento con i migliori prodotti gastronomici italiani, un'idea nuova che nasce nell'atelier di Jesi, Cose di Tè, e che nei prossimi mesi sarà lanciata su Internet.



da Cose di Tè www.cosedite.it

Cose di Tè

Il progetto, ideato da Fabiola Ruggiero esperta di Tè e creatrice di Cose di Tè – Infusioni di Piacere, sarà realizzato in collaborazione con Italian Food Net (www.italianfoodnet.com) la prima e unica Web Tv al mondo interamente dedicata alla cultura enogastronomia italiana. Lo scopo è di promuovere, in modo innovativo, quest'amatissima bevanda, valorizzando, attraverso i sorprendenti abbinamenti con le tipicità locali i migliori prodotti gastronomici Made in Italy.

Nei prossimi giorni, una troupe di Italian Food Net girerà alcuni video nell'atelier di Jesi che andranno online sulla Web Tv, entro la fine dell'anno, all'interno di un canale tematico interamente dedicato all'argomento. I video saranno disponibili in italiano e inglese anche sul sito web di Cose di Tè. Un esperimento originale di degustazioni, condotte da Fabiola Ruggiero, che mostrerà numerose sorprese per gli occhi e per il palato come, ad esempio, il matrimonio inedito tra Ciauscolo di Matelica e Salame Fabriano con il Tè Pu Erh dell'Impero (anno 2004) un Gran Cru cinese che, come il vino, acquista valore e gusto con l'invecchiamento.

“Abbiamo deciso di realizzare questo canale tematico sull'unica Web Tv al mondo dedicata all'enogastronomia italiana, ha detto Fabiola Ruggiero, perché è il modo migliore di divulgare un progetto così innovativo. Grazie alla collaborazione con Italian Food Net, potremo raggiungere milioni di utenti in tutto il mondo appassionati di Tè, proponendogli un abbinamento fin'ora sconosciuto, che valorizzerà anche i migliori prodotti gastronomici del Made in Italy”.