

# Una stella per lui. Cena d'autore con la nuova linea di rossi della De Castris

Dalla cantina, per lui. Una produzione, l'ultima nata in casa Leone de Castris che suona come un atto d'amore, e memoria. Per Lui infatti, un poker d'assi di negroamaro Salice Salentino rosso riserva DOC, primitivo IGT Salento 2014, susumaniello IGT Salento 2013 e ottavi anello rosso Igt Salento 2014, è il nome della linea di vini dedicata a don Salvatore De Castris, dal figlio Piernicola e dall'azienda intera di cui fu indimenticato nocchiero.

Nettari preziosi, plasmati dall'enologo Marco Mascellani, che la blasonata azienda vitivinicola di Salice Salentino, ha trasformato in ospiti d'onore di sei serate a tema, in altrettanti ristoranti stellati di Puglia, i cui chef preparano gioielli della gastronomia per abbinamenti in grado di coinvolgere all'unisono i cinque sensi.

Il percorso itinerante attraverso i sentieri del gusto e gli avamposti d'eccellenza enogastronomica della regione, denominato "sei stelle Per Lui", ha fatto tappa sotto le antiche volte di Cielo, regno stellato del Relais La Sommità di Ostuni, dove l'espressione liquida dei quattro vitigni autoctoni abilmente cullati dalla crew Leone de Castris, ha incontrato l'estro e la ricerca di chef Andrea Cannalire, pugliese doc fresco di stella Michelin, alchimista in grado di tener testa alle papille più viziate.

Un carnet di finger food per il brindisi d'inizio, firmato con un Five Roses Anniversario metodo classico brut rosé del 2010, ai piani alti, lì dove la Città Bianca ricorda un presepe senza tempo.

Il via alla cena, intervallata dagli interventi di Piernicola Leone de Castris e dei suoi "ragazzi", Mascellani, Alessandro Lodico e Serena Guida, in un clima di piacevole convivio di

famiglia, con una fritturina di calamaretti su spuma di patate al timo , compagni di un negroamaro nobile.

Al primitivo la podolica infiocchettata in alga nori. Per sua maestà il susumaniello, rivalutato tanto da diventare nettare di nicchia, fagottini di faraona al cacao amaro su crema e chips di topinambur. Filetto di baccalà con cima di rapa, lime, avocado e spinaci, per un rosso estroso, 13 gradi e colore più leggero, che nasce in quelle contrade. I Mille, spumante dolce rosé ha abbracciato la caprese tutta da scoprire: in quello che ingannava l'occhio presentandosi come un pomodoro si nascondeva infatti una golosa marquise al cioccolato, compagna di viaggio di una panna cotta al lime "travestita" da mozzarella, con l'inganno di una foglia di basilico.

***Fabiana Pacella***



