

Charme in rosa, poker d'assi per far volare i rosati

I rosati pugliesi pronti a volare sui mercati mondiali, la Puglia può – deve – investire meglio e di più sul poker d'assi che la rende terra “eletta” del vino rosato di altissima qualità.

Di questo si parlerà al convegno che aprirà Charme in Rosa, la festa dei vini rosati e degli oli di qualità di Puglia firmata dall'Associazione Italiana Sommelier di Lecce, guidata da Amedeo Pasquino, giunta quest'anno alla sua settima edizione. Venerdì 14 luglio alle 19.30, infatti, la sala antica di Torre del Parco a Lecce ospiterà esperti e istituzioni per discutere di questa straordinaria chance che il Salento e la Puglia hanno: i quattro “moschettieri” della produzione enologica pugliese, amati ormai dagli appassionati di tutto il mondo, perfetti per essere declinati in rosa, ovvero Negroamaro, Primitivo, Nero di Troia e Bombino Nero.

“I rosati di Puglia: poker d'assi” è il titolo del convegno al quale interverranno il sindaco di Lecce Carlo Salvemini, il presidente della Regione Puglia Michele Emiliano, l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Leonardo Di Gioia, il senatore della Repubblica Dario Stefàno, l'imprenditore Piernicola Leone de Castris, il professore Andrea Luvisi docente del nuovo corso di laurea Viticoltura ed Enologia dell'Università del Salento, il preside della facoltà di Economia dell'UniSalento Amedeo Maizza e Leda Cesari, giornalista e responsabile della Comunicazione per AIS Lecce.

A seguire, la presentazione del libro di Giuseppe Baldassare, docente e membro della Commissione Nazionale Formazione AIS, “Puglia Terra dell'Oro – Alimentazione Salute Bellezza”. Modererà Vincenzo Magistà, direttore di Telenorba

La serata, come da tradizione, proseguirà con la maxi degustazione che vede in rassegna 150 rosati di Puglia e 50 oli extravergine di oliva pugliesi, quest'anno in abbinamento

alle specialità gastronomiche realizzate dagli chef Gianluca Spagnolo per "Torre del Parco" e Cosimo Russo per il ristorante "Aqua – Le Dune" di Porto Cesareo, oltre a molte eccellenze gastronomiche locali.

Info 0832 347694

Giovanni Bruno, responsabile Eventi AIS Lecce, 347 4847606.

