

Calici di Stelle, gran finale alle Stanzie di Supersano

SUPERSANO – Dopo il successo delle prime due serate, il tour di Calici di Stelle si prepara a sbarcare nel cuore del Salento, a Supersano, per il gran finale di sabato 10 agosto. A far da scenario, nella notte di San Lorenzo, alla terza e ultima tappa una location d'eccezione: Masseria Le Stanzie, tempio della cultura rurale ed enogastronomica di pregio nel cuore del Salento. A partire dalle 20.30 fino a poco dopo la mezzanotte, un ricco programma accompagnerà i partecipanti in una indimenticabile notte di vino, musica e stelle.

Ad attendere turisti ed enoappassionati oltre 60 aziende socie del Movimento Turismo del Vino Puglia, protagoniste assolute della serata, che proporranno il meglio della loro produzione dai principali territori vitivinicoli della regione. In degustazione nelle isole d'assaggio soltanto Top Wines del Consorzio: etichette pluripremiate, rinomate in tutto il mondo, e rarità di pregio accompagnate dal racconto dei sommelier della Fondazione Italiana Sommelier Puglia.

Per chi desidera approfondire le eccellenze vitivinicole pugliesi, la degustazione continua nelle Degustazioni guidate, sempre a cura della FIS Puglia, dedicate ai vini ma anche agli extravergine d'oliva, con masterclass dedicate: tre sessioni da 60 minuti (ore 20.30, 21.45 e ore 23), nel corso della serata, dedicate ai grandi autoctoni di Puglia con degustazioni di rossi e rosati da Nero di Troia, Negroamaro e Primitivo. In apertura di ogni sessione anche la degustazione guidata di un Extravergine, per imparare a conoscere e riconoscere le diverse cultivar del territorio, a cura di Buonaterra – Movimento Turismo dell'Olio Puglia.

Si impara divertendosi con "A prova di naso", il gioco che metterà alla prova il talento da sommelier dei partecipanti,

invitandoli ad abbinare i descrittori olfattivi ai relativi vitigni autoctoni pugliesi. I nasi più bravi si aggiudicheranno una selezione di vini pugliesi di qualità.

Ad accompagnare le degustazioni di vino, le preparazioni a cura del Consorzio La Puglia è Servita, con una postazione nell'area Evo & Food a cura di un cuoco da un altro territorio: ospite a Supersano sarà Domenico Valente, di Masseria Torre di Nebbia di Corato. Inoltre, nell'isola degli Evo, a cura di Buonaterra – Movimento Turismo dell'Olio Puglia, sarà possibile degustare e acquistare gli extravergine e i prodotti tipici di due eccellenze della zona, Torrerivera (Andria), Frantoio Santoro (San Michele Salentino) e l'Azienda Agricola Taurino (Squinzano).

Arricchisce la proposta food della serata l'angolo "Vino al Vino, pane al pane" a cura di Casillo, con i lievitati preparati e cotti al momento nello storico forno a legna della masseria. Per la tappa di Supersano i maestri panificatori di Masseria Le Stanzie interpreteranno le farine di grani antichi Casillo secondo la tradizione salentina, con la preparazione della "Mpilla", la tipica pagnottella schiacciata con impasto da lievito madre arricchito con verdure di stagione – pomodori, cipolla, carosella, capperi, origano, peperoncino – una prelibatezza fresca e fragrante caratteristica dell'estate in Salento.

A Calici di Stelle 2019 anche l'acqua sarà un'eccellenza made in Puglia: partecipa infatti alla tappa di Supersano, acqua Orsini, offrendo i suoi prodotti con la presentazione dei sommelier dell'acqua FIS.

La serata prosegue poi ballando sotto le stelle cadenti con il trascinate live del gruppo folk "U' munacidde", che proporrà un repertorio dimusiche della tradizione pugliese sul tema del vino.

Sold out per la Cena di Calici di Stelle per la un'esperienza unica, pensata per i palati più raffinati. Grandi tavoli conviviali, musica la suggestiva atmosfera delle Stanzie

faranno da cornice all'incontro tra i Top Wines del Consorzio e la migliore gastronomia di Puglia, in un esclusivo menù solo su prenotazione, ideato e preparato per l'occasione.

La proposta di Supersano si muove nel solco della fusione tra le più antiche tradizioni gastronomiche, con 4 portate che tracciano un sentiero ideale dal nord al sud della gastronomia pugliese, in un inedito quartetto tutto al femminile: al fianco delle cuoche de Le Stanzie Fernanda Mita, Rosanna Mita, Luigina Pecoraro preparerà infatti Nicolaa Longo, di Taverna Le Rune (Torre a Mare – Bari).

Accompagna la cena di quattro portate una esclusiva carta degli Evo e dei Vini, riservata ai soli ospiti della cena, una selezione di bianchi e rosati, a cura della Fondazione Italiana Sommelier Puglia. Ad aprire la serata un aperitivo-degustazione sotto le stelle, con i Top Wines nell'isola d'assaggio.

Coronano il programma le attività culturali tra vino a cura di Eventi d'Autore. Nella tappa del 10 agosto, le guide accompagneranno i visitatori alla scoperta del sito archeologico de Le Stanzie, un luogo simbolo della cultura e della civiltà salentina. La struttura è infatti di origine antichissima, antica statio romana situata al centro di un crocevia importante che congiunge l'Adriatico allo Ionio (i porti di Otranto e di Gallipoli) lungo l'antica "via dell'olio". Ma le preziose ceramiche del V-VI secolo d.C., rinvenute nel sito circa un decennio fa, testimoniano l'esistenza nella zona di un piccolo villaggio di età romana, già dall'età tardo antica.

Elenco dei Top Wines, carte dei vini e degli Evo, menù e programma completo di ogni serata sono sempre aggiornati sul sito mtvpuglia.it. Tramite il sito è inoltre possibile acquistare in prevendita il Kit degustazione (20 € – http://tiny.cc/CdS19_Acquisto_Kit), che comprende il calice in vetro con la tasca portacalice, un carnet con 8 ticket-degustazione vino, 1 ticket-degustazione food, una

confezione di taralli dell'azienda Agricola del Sole e il salvagoccia omaggio di Supermercati Dok e Famila nell'ambito del progetto "Goccia a Goccia", che accompagna le iniziative di MTV Puglia, Buonaterra e La Puglia è Servita in questo 2019. E il guidatore sobrio paga la metà: 10 € comprensive di una degustazione food, per chi vuole comunque godersi la serata senza poter bere vino.

Calici di Stelle è anche in cantina

Ciliegina sulla torta di questa già ricchissima manifestazione è Calici di Stelle in Cantina, con l'apertura speciale, il 10 agosto, di alcune delle aziende socie, per accogliere visitatori ed enoappassionati con un programma di attività collaterali. A nord, da Mazzone a Ruvo di Puglia, la serata inizia dalle ore 19 con visite ai vigneti, alla cantina, degustazioni a cura dell'AIS Puglia e la musica popolare della band "Storie del Vecchio Sud Folk". Da non perdere poi alle ore 20 il laboratorio per imparare ad abbinare il formaggio al vino (Info: 348 2591858).

Atmosfere suggestive, degustazioni gastronomiche e Dj set allietteranno la serata a Crispiano da Amastuola (info: 099 9908025). Dalle ore 21 gli enoappassionati troveranno in cantina una piccola sagra, dove sarà possibile degustare specialità gastronomiche in abbinamento ai vini biologici di produzione.

Happy hour e degustazione sotto le stelle il programma di Tenute Emera by Claudio Quarta Vignaiolo a Lizzano (Info: 342 9738931). Si parte alle ore 19 con la visita guidata della cantina e a seguire una "Degustazione sotto le stelle", con tasting di 2 vini e menu tipico in abbinamento al costo di 20 euro a persona su prenotazione.

A Manduria, da Spazio Primitivo by Feline, il tema della serata sarà invece "Calici di Stelle e Strisce". Ispirato dal connubio Primitivo-Zinfandel, Feline propone una serata "all'americana", con maestri dell'autentico Barbecue americano che prepareranno in diretta dei veri, gustosi sandwich da accompagnare con una incredibile scelta dei vini di produzione

e, in esclusiva, due Zinfandel californiani. (info: 392 2206968)

Calici di Stelle è inserita nella programmazione progettuale triennale del Consorzio Movimento Turismo del Vino Puglia dal titolo "Puglia: cultura del vino scoperta di un territorio", a valere sul Fondo di Sviluppo e Coesione – FSC 2014-2020 "Patto per la Puglia", Avviso pubblico per iniziative progettuali riguardanti le attività culturali, promosso dall'Assessorato all'Industria turistica e culturale.

Calici di Stelle è un marchio di proprietà del Movimento Turismo del Vino, registrato e protetto giuridicamente per contrastarne qualunque abuso/imitazione e garantire ai consumatori qualità e professionalità nell'accoglienza, tratti distintivi delle cantine MTV.

