

Storie di eccellenze e grandi vini delle Langhe per il “Gala d’Autunno & Ceretto Family Portrait”

Due grandi serate per celebrare l’arte enogastronomica più autentica attraverso la storia di una delle famiglie italiane del vino più importanti al mondo e la scoperta un territorio straordinario, Le Langhe. Tributo a Domenico Soranno, Corporate Chef Executive de “Langosteria”.

Il 29 e il 30 Ottobre la Fondazione Italiana Sommelier di Puglia appunterà un altro straordinario evento nella collezione di successi perpetuati negli anni. Sarà questa la volta della Famiglia Ceretto con la partecipazione straordinaria di Roberta Ceretto e Giacolino Gillardi. La due giorni si aprirà il 29 Ottobre alle 20.30 con l’inaugurazione dell’anno accademico 2022/2023 di Fondazione Italiana Sommelier Puglia: il momento sarà celebrato con una cena di gala ad Ostuni presso Masseria Traetta aperta a tutti gli estimatori della buona cucina e preparata dal Corporate Executive Chef del gruppo Langosteria, Domenico Soranno. L’occasione sarà utile per premiare chef Soranno come “Ambasciatore di Puglia” per essersi saputo distinguere in tutto il mondo per l’altissimo profilo umano e l’eccellenza professionale. “Un premio, un merito, una riconoscenza a chi ha sempre trasferito l’eccellenza della gastronomia regionale ed ha vissuto il proprio lavoro con la passione che genera qualità, genialità e soprattutto porta altissimo il gonfalone delle proprie radici e della propria naturale predisposizione al bello e al buono assoluto”, ha commentato Giuseppe Cupertino, Presidente di Fondazione Italiana Sommelier Puglia. Il menù spazierà fra la tradizione autentica del Piemonte e la cucina pugliese, con crostacei, tartufo bianco e le specialità

autunnali, abbinati a cinque grandi vini di riserva della Ceretto-Terroir che celebreranno la grande arte culinaria del grande personaggio pugliese.

Il 30 Ottobre dalle 18.30 si apriranno i banchi per la masterclass tematica sulle terre delle Langhe ad opera del degustatore e relatore ufficiale Paolo Lauciani con la storica degustazione dedicata all'iconico Barolo Bricco Rocche di Ceretto in 5 annate, dalla più recente 2013 sino all'introvabile 1990. Un tuffo nel passato e un balzo nel presente raccontati dalla viva voce dei produttori protagonisti. A seguire, la spettacolare Cerimonia di consegna ufficiale degli Attestati da Sommelier del Vino, dell'Olio e dello Champagne conseguiti dai neo-sommelier pugliesi. Al termine della serata, l'immane momento conviviale con il Walk Around Dinner a cura di Masseria Traetta in abbinamento alla selezione di etichette di Ceretto.

PROGRAMMA 29 OTTOBRE

Ore 20 Aperitivo a cura di Antonio Marraffa, Chef Executive di Masseria Traetta

Ore 20.30 Cena 5 portate "Gala d'Autunno" a cura di Mimmo Soranno, Chef Corporate di Langosteria.

Abbinamento 5 grandi vini di Riserva Ceretto-Terroir.

Prenotazione obbligatoria.

PROGRAMMA 30 OTTOBRE

Ore 18.30 – 20 Masterclass e degustazione storica Barolo Bricco Rocche (5 annate).

Prenotazione obbligatoria.

Ore 20.15 – 20.45 Cerimonia di consegna degli attestati riservata ai neo-sommelier e Walk Around Dinner offerta da Fondazione Italiana Sommelier Puglia ai neo-sommelier.

