

'6 stelle Per lui': prestigioso connubio tra vino e cibo

Al via il progetto '6 stelle Per lui' che nasce dalla preziosa collaborazione con 6 ristoranti stellati di Puglia per la presentazione della linea di prestigio dedicata a Salvatore Leone de Castris ed espressione del massimo livello qualitativo di quattro vitigni autoctoni: negroamaro, primitivo, susumaniello ed ottavianello. All'ambizioso progetto proposto dall'Azienda, hanno risposto entusiasti 6 chef stellati di Puglia per celebrare l'eccellenza con un creativo e ludico connubio tra i piatti realizzati apposta per l'evento ed i vini della linea 'Per lui'. La valorizzazione del territorio e la forte volontà di fare sistema fanno da cornice alla rappresentazione della massima qualità del cibo e del vino.

L'originale evento itinerante ha avuto inizio presso il ristorante Umami di Andria e successivamente presso il Quintessenza di Trani. Proseguirà con un appuntamento a CieloRelais la Sommità di Ostuni, Già Sotto l'Arco di Carovigno, Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica e presso Bacco a Barletta.

Un gustoso viaggio tra le migliori realtà ristorative della nostra regione che permette di presentare al meglio una linea di prodotti che puntano all'eccellenza.