

MANDURIA

Eccellenze enogastronomiche in vetrina a Montecitorio

La prossima settimana una serata alla Camera dei Deputati con pane di Laterza, capocollo di Martina Franca ed vini dell'unione dei consorzi di tutela pugliesi

VITTORIO RICAPITO

MANDURIA

Ci saranno i migliori prodotti enogastronomici del Tarantino all'evento organizzato per il 22 ottobre alla Camera dei Deputati. "Calici di Puglia" approda a Montecitorio, portato da Unione dei Consorzi di Tutela dei Vini a Denominazione di Origine di Puglia. Tra i protagonisti dell'evento anche il Consorzio del Primitivo di Manduria, con un racconto del territorio affidato alla degustazione dei vini Dop e una selezione di eccellenze gastronomiche pugliesi: le mozzarelle e il capocollo di Martina Franca igp, il pane di Laterza igp, friselle, taralli, fichi mandorlati, focacce, puccette, olio extravergine d'oliva, dolci tipici, paste di mandorla, che offriranno agli ospiti un percorso enogastronomico alla scoperta della Puglia tra sapori, cultura e tradizioni autentiche.

Il programma

All'evento, in programma il 22 ottobre dalle 17 alle 19:30, parteciperanno rappresentanti delle istituzioni, associazioni di categorie e giornalisti di settore.



L'avvocata Novella Pastorelli è presidente dell'Unione Consorzi di Tutela dei Vini a Denominazione di Origine di Puglia

«Ho voluto fortemente promuovere questo evento perché rappresenta un'opportunità straordinaria per far conoscere, a livello istituzionale e non solo, le eccellenze della nostra regione, valorizzando l'inesi-

stibile patrimonio enogastronomico, culturale e paesaggistico che ci distingue», spiega l'avvocato Novella Pastorelli, presidente dell'Unione dei consorzi di tutela dei vini di origine di Puglia e del consorzio di

**Bisogna
tare al
co qualità
dei nostri vini
e il territorio**

Novella Pastorelli cons. tutela Primitivo

Tutela del Primitivo di Manduria. «Al contempo, l'iniziativa è volta a favorire il dialogo e la collaborazione tra produttori, consorzi ed enti, creando un sistema integrato che possa promuovere un trait d'union tra sinergie durature e strategie comuni di valorizzazione del territorio. Ritengo fondamentale raccontare al pubblico non solo la qualità dei nostri vini, ma il legame profondo tra lo stesso e l'areale di produzione che ne attribuisce connotati autentici, oltre alla passione, all'impegno e alla professionalità che ogni viticoltore impiega nel proprio proficuo lavoro quotidiano, contribuendo così a rafforzare l'immagine e il prestigio della Puglia continuando ad investire in alti standard di qualità ed unicità che rendono straordinario il nostro Made in Italy nel mondo».

