



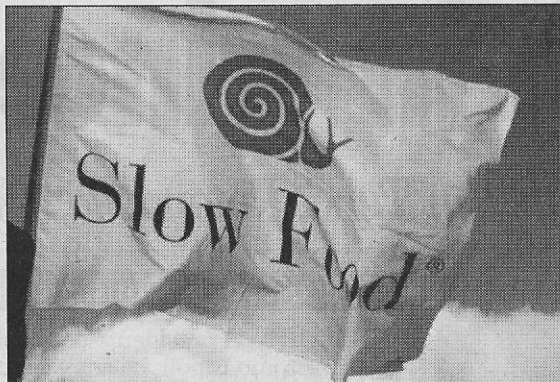
Giovedì prossimo iniziativa in occasione dei festeggiamenti dell'Unità d'Italia

Una Basilicata da bere

I migliori vini lucani protagonisti a Matera con Slow Food

MATERA- Organizzata dalla Condotta Slow Food di Matera, in collaborazione con la Condotta della Valle Caudina ed il Ristorante Schiuma-Al Duomo, giovedì prossimo si terrà la manifestazione "Basilicata da bere, Italia da gustare". In occasione dei festeggiamenti legati al 150° anniversario dell'Unità d'Italia, Matera diventerà teatro di una significativa giornata fra vini lucani di qualità ed una selezione di Presidi Slow Food provenienti dalle venti regioni italiane.

Si comincia alle ore 16, presso il Ristorante Schiuma-Al Duomo, dove Luciano Pignataro, noto giornalista ed esperto enogastronomico, guiderà una degustazione orizzontale dedicata all'Aglianico del Vulture 2006 delle cantine Camerlengo, Carbone, Eleano e Musto Carmelitano. La degustazione sarà riservata ad un massimo di 40 partecipanti, con un contributo associativo richiesto di 10 euro per i soci Slow Food e 12 euro per tutti gli altri.



Un'occasione per parlare di vini, ma anche di vite, quelle di chi lavora quotidianamente credendo nel proprio prodotto

Alle ore 18, invece, appuntamento presso l'Hotel San Domenico al Piano dove si terrà l'iniziativa di presentazione ufficiale della Guida Slow Wine 2011.

Per l'occasione, alla presenza di Luciano Pignataro, fra i curatori di Slow Wine 2011, saranno presentate le venti cantine lucane selezionate dal-

la Guida della Chiocciola più famosa al mondo. Sarà una occasione per parlare di vini, ma anche di vite, quelle di chi lavora quotidianamente credendo nel proprio prodotto, nella propria storia, nel proprio futuro.

Per l'importante occasione saranno presenti Vilma Mazzocco, assessore regionale all'Agricoltura,

Il logo di "Slow Food" e alcune bottiglie di Aglianico del Vulture



ra, e Angelo Garbellano, assessore provinciale all'Agricoltura. A margine della iniziativa, sarà anche possibile degustare i vini delle cantine presenti sulla Guida, per "approfondire" la conoscenza di quella qualità che Slow Food promuove nel mondo ed in Basilicata. In serata, infine, si svolgerà una cena-evento, a

cura del ristorante Schiuma-Al Duomo, che ha voluto celebrare, insieme a Slow Food Matera e Valle Caudina, l'Unità d'Italia a tavola.

Per l'occasione, sotto la supervisione di Giustino Catalano, fiduciario della Condotta Slow Food Valle Caudina, è stato approntato un menù che celebrerà l'Unità a tavola.

Diciotto Presidi Slow Food e 2 vini selezionati da Slow Wine 2011, simboleggeranno una ideale unione fra tutte le regioni italiane.

Nord, Centro e Sud accomunati dalla qualità, dalla storia, dal recupero dei sapori e delle tecniche di produzione tradizionali, dal rispetto delle stagioni,

ni, con prodotti e produttori radicati nella cultura del territorio.

Un evento quasi irripetibile, vista la varietà dei prodotti presenti, allestito all'interno di una struttura, il Ristorante Schiuma-Al Duomo, che vuole candidarsi a punto di riferimento per le produzioni di qualità difese e sostenute da Slow Food. All'interno del ristorante, in fatti, in accordo con gli chef, si sta costruendo un menù che darà spazio e valorizzerà le produzioni locali, Dop, Doc, Igp e Igt nonché i Presidi Slow Food lucani, ipotizzando, nel contempo, operazioni di scambio con altre realtà produttive italiane legate ai Presidi. Partendo da questa iniziativa, la Condotta Slow Food di Matera si farà portavoce presso tutte le attività ristorative della Città dei Sassi, per diffondere il seme del cibo buono, pulito e giusto, e per promuovere la cultura alimentare a difesa delle produzioni di piccola scala e di quelle locali di qualità.

Per partecipare alla serata bisognerà prenotarsi presso il ristorante Schiuma-Al Duomo; considerata l'eccezionalità dell'evento, la cena sarà replicata anche nei giorni 18 e 19 marzo.