

# Si torna a scuola di Primitivo: una sfida a Manduria il 13 giugno con festa finale

● Alla scoperta dei profumi, e dei sapori, del vitigno e del vino Primitivo ma con un naso da sergente Manduria (nel barattolo) ospiterà il primo Master del Primitivo, martedì 13 giugno nel relais storica Domitina

dall'Associazione Italiani Sommelier in collaborazione con l'Assessorato alle Politiche Agricoltura e Pesca della Regione Puglia, presenterà il via alle ore 9 in punto. La prima prova scritta prevede domande sulla storia del vitigno, il suo sviluppo storico, le caratteristiche enologiche, le aziende, i personaggi che lo hanno portato alla fama, per continuare fino alla prova pratica di servizio del vino, in cui i sommelier serviranno alla giuria nominata ad assaggiare il primitivo del miglior sommelier del primitivo, varie tipologie di vino prodotte con questo poderoso vitigno. Al sommelier premiato, inoltre, verrà offerta la possibilità di diventare «Primitivo Ambassador» per Vinoway.com il portale nazionale di cultura.



**CALLICE Con AIS Puglia alla scoperta di un grande vino rosso**

Sarà una vera e propria gara tra 15 sommelier professionisti da tutta l'Italia, dedicata alla conoscenza di uno dei vitigni più importanti della nostra regione.

La manifestazione, organizzata

tura enogastronomica, media parte della manifestazione.

Alle ore 11 si passerà al convegno, coordinato da Giuseppe Baldassarre, relatore AIS e autore del libro «Primitivo di Puglia» e moderato da Vincenzo Magliola direttore del TG Notteba, con la presenza di Roberto Errario presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria e di Donato Giuliani presidente del Consorzio di Tutela Vini Doc Giola del Colle, dell'Assessore Regionale alle

Politiche Agricole, Leonardo di Giola. Si discuterà di «Primitivo, zone e stili, distinzioni e unire». A suggellare la giornata, alle ore 20, la degustazione aperta al pubblico, nella quale tutte le etichette presenti saranno raccontate dal sommelier AIS in un evento sarà un vero e proprio «Party del Primitivo», in abbinamento a piatti e prodotti della terra di Puglia con ben 66 cantine di Puglia in degustazione. Per info t. 080 4949189 - info@aispuglia.it.

## EA POLIGNANO GIOCO DEL PIACERE

### Al Castello di Conversano sapori con cultura per il Libro Possibile

● È proprio vero che seduti a tavola ci si ritrova, si riflette. E, nel Castello di Conversano, ecco un ricco week-end di appuntamenti con il Libro Possibile Caffè. Questa sera ospita del caffè letterario saranno Valeria Petruzzelli, che alle 19 presenterà insieme a Serena Penelope Palmisano «Il passato è un campo di addestramento». Alle ore 21,30 musica «Mars», che curerà la selezione il duo composto da Davide Saccomanno (organo Hammond) e Antonio Dilorenzo (batteria) daranno nuova vita al repertorio del primo jazz italiano degli anni '30, '40 e '50. Info t. 393-9990505, www.libropossibile.com.

Si chiama «Il gioco del Piacere» ed è la cent-evento, interamente dedicata agli oli extravergine d'oliva pugliesi e del Presidio Slow Food, che prenderà forma giovedì 15 giugno, alle ore 20.30, nella cornice dell'Osteria Slow Food Botteghe Antiche di Putignano, in Piazza Plebi-



OLIVE DA OLIO Tesoro di Puglia

scito.

Una serata organizzata dalla Condotta Slow Food di Alberobello - comprendente i comuni di Alberobello, Locorotondo, Putignano e Turi - per celebrare l'oro di Puglia. Info t. 393-2744873 info@slowfoodalberobello.it.