

4 Un assaggio quà un assaggio là e le due eccellenze vanno a braccetto per la terza cena di Gal...

Terzo appuntamento con le cene del *DaunOfantino*

FRANCESCO PESANTE

Continuano gli appuntamenti col gusto e con le cene di Gal. Il terzo appuntamento presso il locale Bacco tabacco con protagonisti quelli del Gal DaunOfantino, ha visto come protagonisti la carne e i vini. "Benlietti di essere qui - ha esordito il Presidente Luca D'Errico - oggi spazio alle carni. Il mio pensiero va già ai prossimi appuntamenti quando presenteremo persino la carne di bufala. Diciamo che continua il mosaico dei nostri prodotti ti-



PRESIDENTE
Luca D'Errico del Gal DaunOfantino è contento per il terzo appuntamento con le cene. "Continua il mosaico, - ha detto - ora spazio alla carne e ai nostri vini"

pic". Il direttore del Gal Antonio Falcone invece dice: "Questa serata proponiamo un abbinamento tra le due eccellenze del nostro territorio che vogliamo promuovere al meglio grazie alla partecipazione di alcuni enologi così da mettere in risalto prodotti doc come il vino rosso di Troia e il Moscato di Trinitapoli. Sulle tavole dei presenti, pochi intimi tra i quali alcuni enologi e giornalisti si sono alternate n u m e r o s e bontà. Carpaccio di vitello brasato con scaglie di pecorino all'olio d'oliva extravergine come antipasto; cannelloni di pasta crepes con ricotta della terra dauna e macinato di capretto alle erbe come primo piatto; braciollette di cavallino "nostrano" al pomodoro su letto di broccolotti come secon-



ENOLOGO

Pasquale Pastore del Casal Trinità di Trinitapoli

do piatto; torta di ricotta e noci come dessert. Laboratorio del gusto: vini e dessert. I formaggi e le carni forniti dall'Azienda Agricola F.lli Schiavone. Tra le bevande lo Chardonnay delle Cantine De La Manna di Cerignola, il Tramoniano Nero di Troia delle Cantine Spelonca Azienda Agricola Nappi di Stornara, il Ripalonga IGT e Tuccanese Magliano IGT delle Cantine Il Tuccanese di Orsara di Puglia e il Moscato Casal di Trinità di Trinitapoli. Sul tema vini l'Attacco ha sentito uno degli enologi presenti, Pasquale Pastore, consulente vitivinicolo e direttore tecnico della Casal Trinità di Trinitapoli e del consorzio tutela del Moscato di Trani. "Una serata che fa bene al vino - commenta - Vino è cultura, noi puntiamo sugli autoctoni. Sull'uva di Troia, sul greco, sul Moscato. Questa sera abbiniamo tutto con la carne". Pastore ha anche presentato ai presenti il passito, prodotto che arriva direttamente da Casal Trinità, la cantina sociale sita in Trinitapoli. "Una cantina che punta su vinificazione dei vitigni autoctoni - sul percorso del gusto a braccetto col Gal poi dice - continua questo fortunato connubio, faccio conoscere insieme il mondo del vino. Il 90% della gente non ha cultura a riguardo. Con questi eventi si spera di far crescere questa passione".

Pastore: Vogliamo diffondere la cultura del vino che qui manca



GUSTO
Riccio il menu della terza cena di Gal... a Carne e vino in primo piano ma anche cannelloni di pasta crepes con ricotta dauna e macinato di capretto alle erbe