PIANURA, CENTRALE DELLE AUTO RUBATE: AVEVANO TUTTE TARGHE POLACCHE

ROMA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1862

Senza entusiasmo contro la Fiorentina: in pochi al San Paolo

Tocca alla squadra riconquistare il tifo

CAMORRA Gli spari davanti a un gruppo di ragazzi. Il presidente di Municipalità: «Abbiamo paura»

Stesa a Soccavo, è allarme

Dieci colpi contro casa di un 39enne. Faida Vigilia-Sorianiello

Cosentino assolto in Appello Accusatori a rischio processo

La fase 2 di Salvini per un nuovo equilibrio

Quel diritto d'autore contro il sovranismo

Sos dalle Municipalità: «Siamo degli Enti vuoti»

Lo show di De Luca: Vasto da quarto mondo

Droga e pistola in casa: in cella due giovani vicini al clan De Rosa

PEGASO Università Telematica

800-185095

Molto più di un'Università!

www.unipegaso.it

ROMA
Nuovo Giornale Roma

L'EVENTO Serata dedicata alle Cantine San Marzano: presentati anche il rosé "Tramari" e il primitivo "Sessantanni"

Sorsi di "Edda" nell'elegante Palazzo Petrucci

DI **GIUSEPPE GIORGIO**

Insediatosi su quella scheggia di paradiso tutta posillipina accanto alla leggendaria dimora della nobil donna Anna Carafa, consorte del viceré Ramiro Nunez De Guzman, duca di Medina de las Torres, ed illuminato dalla sempre più meritata Stella Michelin, il Palazzo Petrucci con lo chef Lino Scarallo ed il patron Eduardo Trotta, ha ospitato un'emozionante verticale tutta dedicata ai nettari delle Cantine San Marzano. Ovvero, la blasonata azienda vinicola pugliese giunta a Napoli per presentare agli operatori del settore ed agli ospiti, il suo nuovo bianco, "Edda", il rosé "Tramari" e, per rafforzare la memoria a tutti, con il collaudato primitivo "Sessantanni". E così, avvolto nella magica atmosfera marinara dell'apprezzata roccaforte del gusto di Palazzo Petrucci, a fare bella figura ed a raccogliere i favorevoli pareri degli esperti presenti, è stato l' "Edda", Bianco Salento IGP, che ha inteso dimostrare come, in una terra votata al rosso, sia anche possibile produrre un bianco di tutto rispetto. Grazie anche agli abbinamenti firmati dallo chef di casa Scarallo, dopo il rosè "Tramari" sposato con la mozzarella e crudo di gamberi, l'"Edda" 2015, ha potuto beneficiare dell'accoppiamento con una seppia affumicata con patate e caviale di aringa mentre, il 2016, ha avuto come suo partner un salmone marinato con rafano e salsa di arancia. A seguire, il 2017, cui la sorte, ha riservato un tagliolino di calamaro, mango e buccia di lime. Per i partecipanti, una serata ricca di emozioni, a partire dagli ospiti e dalla mini verticale che ha preceduto il party snodato sui quattro livelli del locale e che ha visto tra i presenti anche il sindaco di Napoli, Luigi De Magistris. Il posto d'onore, parlando nuovamente dei vini San Marzano, lo ha conquistato, senza faticare neanche molto, il "Primitivo di Manduria" 2015, "Sessantanni" che ha facilmente confermato il suo valore accanto ad un "Tacos" tutto partenopeo di braciola. Una degustazione, quindi, davvero riuscita che, nel nome delle tre annate di "Edda" e dei vini del Salento di casa San Marzano, ha fatto da spunto per una festa ricca di convivialità e piaceri sensoriali. Tra questi, i piaceri scaturiti dalla pizza e dai finger della casa, con mozzarella e gamberi crudi, dalla pasta mista ai sapori di mare, dalle polpette al sugo e dai fritti. Fino a giungere al brindisi in spiaggia con in piedi nell'acqua di mare ed il cuore proteso verso un dio Bacco tutto salentino.

NOTTE&GIORNO

Sorsi di "Edda" nell'elegante Palazzo Petrucci

Caputo Cup, prima tappa a Parigi

Vietri sul Mare, torna il convegno su bellezza e benessere