Vino è...Musica: Grottaglie "nativa" si svela a luglio

Ci sono proprie tutte le radici del territorio: dal vino, alla musica, dalla cucina all'artigianato. Torna così **Vino è…Musica,** programmata il **29 e il 30 luglio** prossimi nel **quartiere delle Ceramiche di Grottaglie (TA)**, tra terrazze, botteghe artigiane, n'chiosce (classiche corti interne nel centro storico) antichi palazzi nobiliari e le vie della cittadina pugliese. In scena andranno più di **150 etichette di vini pugliesi** espressione del lavoro di ben **42 cantine dalla Daunia al Salento**. E il vino accompagnerà i visitatori dotati di sacca e cartina lungo un percorso di scoperte tra i rossi, i bianchi, i rosati di Puglia, lo street-food e le espressioni musicali più importanti del territorio: **otto band** che rappresentano il massimo della talentuosità regionale e che si sono fatti strada nel panorama delle etichette indipendenti mischiando le suggestioni mediterranee tipiche di questa terra con il rock, il pop, il jazz e la musica folk. La Puglia si esprime al massimo in "Vino è…Musica" e lo fa anche con gli chef e i prodotti dell'eccellenza alimentare regionale. Il vino è il fil rouge, (ma anche bianco e rosato), che conduce estimatori, turisti, wine-lovers a contatto con produttori ed esperti: quelli di **AIS, ONAV e Slowine** che guideranno i **laboratori del gusto** (2 per ogni serata) sulle terrazze delle antiche botteghe artigiane, e quelli della cucina con cinque chef pronti a stupire con i loro menù street food in perfetto stile pugliese. Si passa dalla "melanzana imam con gelato al pomodorino" dell'archi-chef **Valentina De Palma** (a cui è affidata anche la cena en plein air nel giardino ottocentesco di Casa Vestita), alla focaccia con farina di canapa con zuchine, ricotta e capocollo di Martina Franca di **Franca Maselli**, dalla pagnottella al nero di seppia con burger di salmone e patate, cipolla rossa in agrodolce all'aceto di lamponi e maionese vegetale al pomodoro e misticanza di verdure del barese **Rocco Violante**, alle foglie di ulivo del pastificio Centoni con crema di peperoni affumicati e formaggio dei poveri di **Salvatore Amato** o alle pizze gourmet del leccese **Fernando Leo**. Spazio anche al **Puglied Pork** (puccia-panino con sfilacci di maiale affumicati e verdure) dell'Associazione culturale BBQ 4 all chapters Puglia e alla zona **gluten free** di Anna Donatelli.
L'appuntamento di "Vino è…musica" come ogni anno è anticipato dall'importante riconoscimento che la manifestazione da quattro anni assegna alle migliori produzioni enologiche pugliesi. Tra il **27 e il 28 luglio nel Relais delle Ceramiche** gli esperti internazionali degusteranno infatti circa 120 etichette di vino partecipanti al **Blind Tasting** per le sette categorie di vitigni territoriali (Rossi da Primitivo, Nero di

Troia, Negramaro e da vitigni minori; Rosati e Bianchi da vitigni autoctoni e Bianchi aromatici). Le migliori cantine saranno premiate il **29 luglio** alle 18.30 nella cerimonia di apertura della rassegna che si svolgerà all'interno del **Castello Episcopio di Grottaglie**.