



CERCA
ricerca eventi

CREA
eventi e contest

NEWS
tutto sugli eventi

BUSINESS
per i professionisti

ACCEDI

1 Like 77 84



inizio: 09/settembre/2013 18:00

fine: 09/settembre/2013 21:00

Happy Hour

Milan

SEI APPENA TORNATO DALLE VACANZE E TI MANCA GIÀ IL GUSTO DELL'ESTATE?

La valigia delle vacanze è ormai disfatta, ma da Victum Café ci si può ancora concedere il gusto dell'estate, assaporando i migliori prodotti della Puglia.

Lunedì 9 settembre il locale di Piazza Tricolore a Milano rinnova l'appuntamento con l'aperitivo regionale: per il rientro dalla ferie verrà proposta una selezione di prodotti tipici della Puglia, una delle mete più gettonate delle vacanze italiane 2013.

Quattro sono i prodotti cardine della degustazione: pane, prodotti sott'olio, stracciatella e, ovviamente, vino.

Il pane di Altamura è un prodotto tipico di un'area geografica delimitata, che comprende alcuni territori in provincia di Bari, dove vengono coltivati i grani utilizzati per comporre la speciale miscela che rende questo prodotto unico al mondo, ottenuto dal ri-macinato di semola ricavato da una precedente macinazione di grani duri di diversa qualità.

Secondo baluardo della cucina pugliese che verrà proposto da Victum è la Stracciatella, mozzarella sfilacciata fusa con panna di latte che può essere considerata una variante della Burrata, essendo costituita solo del ripieno, ma con un profumo più tenue e delicato che ricorda al palato il sapore della panna montata e della mozzarella fresca.

Il viaggio enogastronomico attraverso il Salento continuerà poi con un'accurata selezione di verdure sott'olio che rimanda, sin dal primo assaggio, ai sapori "di una volta". Carciofini, melanzane a filetti, pomodorini secchi, peperoncini, funghi di macchia, cime di rapa e altri prodotti lavorati e cotti con metodi tradizionali (ad esempio alla brace o scottate) garantiscono anche ai palati più esigenti un gusto ricco e genuino.

Ad accompagnare ogni pietanza non mancheranno ovviamente i vini rossi del Salento. La scelta di Victum Café è quella di puntare esclusivamente su vini di elevata qualità ottenuti da vitigni autoctoni che beneficiano del lungo lavoro di selezione, amore e dedizione dei produttori del luogo. Una ricognizione del legame di un vino con la terra in cui nasce, ma anche la capacità di esibire carattere, personalità e resistenza all'omologazione.