



The screenshot shows the Wher event website interface. At the top, there's a search bar with 'Paris, New York, London' and 'SIGN-IN' / 'SIGN-UP' buttons. Below, the breadcrumb trail reads 'World - Italy - Lombardy - Milan - Milan'. The event title is 'APERITIVO SALENTINO @ VICTUM CAFE' -MILANO-'. The event is organized by 'Alessandra Andrea Fossati' and is scheduled for 'Monday 9 September 2013, 18h00'. It has '32 attendees' and '18' female attendees. A sidebar on the right shows flight prices for Qatar Airways: Milan to Bangkok (€587), Rome to Bangkok (€565), and Milan to Bangkok (€561). The event page is also linked to Facebook.

### Description

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, straciatella 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 Straciatella, 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.