



Alla Corte del Fuoco di Galatina, va in scena, giovedì 22 novembre, in contemporanea nazionale con altri 99 ristoranti, osterie ed enoteche di tutta Italia, il grande buffet dedicato alla presentazione della nuova guida Slow Wine 2013 e che vede per la prima volta insieme le due condotte salentine di Lecce e Nardò. Cinque vini, provenienti da 5 regioni diverse, tra quelli segnalati come vini quotidiani,

vini Slow e grandi vini sono accostati al Baccalà alla Mediterranea con capperi e olive, al Capocollo di Martina Franca – Presidio Slow Food, al Carpaccio di Palamita, i Cecamariti con il pisello nano di Zollino, pane fritto e rape, sono queste solo alcune delle pietanze preparate dallo chef della Corte del Fuoco Fedele Lobaccaro e il suo braccio destro Lucia Mancarella. I cinque grandi vini presentati da Francesco Muci,, curatore per la Puglia della guida Slow Wine, sono: il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bucci Riserva 2009 di Bucci; segue Carema Etichetta bianca 2008 di Ferrando; Terrine 2006 di Castello della Paneretta; il Dolcetto d'Alba Trifolera di Giuseppe Cortese e il dolce Cinque Terre Sciacchetrà Riserva 2008 di Luciano Cappellini.

Il costo della cena è di 35 euro a persona e comprende l'omaggio di una copia di Slow Wine 2013 (prezzo di copertina 24 euro).

Per le coppie è previsto un piccolo sconto, 60 euro compresa una guida in omaggio.

Per info e prenotazioni tel. 0836565858 [info@ristorantecortedelfuoco.it](mailto:info@ristorantecortedelfuoco.it)