

comunicato stampa

Il Consorzio di Tutela nella Capitale con le sue aziende lunedì 30 settembre

Roma incontra il Primitivo di Manduria. La grande degustazione alla Città del gusto

Un viaggio di gusto per conoscere le tre anime della grande doc pugliese: *Primitivo di Manduria Dop, Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg e Primitivo di Manduria Dop Riserva*

Le aziende del Primitivo di Manduria fanno squadra e si danno appuntamento a Roma per una grande degustazione promossa dal Consorzio di Tutela e curata dal Gambero Rosso. Sarà infatti la *Città del gusto* ad ospitare, lunedì 30 settembre, l'evento dal titolo "Roma incontra il Primitivo di Manduria".

In via Ottavio Gasparri, a pochi passi da Villa Pamphili, la Puglia presenterà l'eccellenza del proprio territorio vinicolo. Circa 30 le cantine coinvolte che offriranno al pubblico le proprie etichette di **Primitivo di Manduria**, con le DOP Primitivo di Manduria e Primitivo di Manduria Riserva e la DOCG Primitivo di Manduria Dolce Naturale. Un totale di circa 70 etichette in degustazione.

Il wine tasting sarà in programma dalle 20 alle 23, al costo di **15 euro** (è già possibile acquistare l'ingresso sullo store online di Gambero Rosso https://store.gamberorosso.it/it/eventi/586-2132-roma-incontra-il-primitivo-di-manduria-degustazione.html#/25-sede-roma/651-data-30_09_19)

Durante la serata due aziende pugliesi – **Salumi Martina Franca** e il **Caseificio Masseria Madonna dell'Arco** – proporranno le loro specialità in abbinamento con i vini presentati dai produttori. Ci sarà anche un momento di spettacolo gastronomico per gli ospiti con il corner dedicato alla produzione di

mozzarella live. A completare l'offerta gastronomica, gli sfizi ideati dalla cucina dell'Academy di Gambero Rosso.

In contemporanea, dalle 19 alle 20, **Marco Sabellico**, curatore della guida Vini d'Italia, guiderà il seminario di degustazione e approfondimento insieme ai produttori delle cantine presenti. La partecipazione si può acquistare online al costo di **5 euro**, fino a esaurimento posti.

“Il Primitivo di Manduria – spiega **Mauro di Maggio**, presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria - ha conosciuto in questi anni un successo crescente, frutto del lavoro delle singole cantine; ora è importante lavorare insieme per comunicare un'idea di qualità unitaria. Ecco perché occasioni d'incontro come la degustazione alla Città del gusto sono fondamentali: ci danno l'opportunità di arrivare a un pubblico ampio e qualificato, e trasmettergli il nostro messaggio”.

La realtà del Primitivo di Manduria, attualmente, comprende una superficie totale di 3.140 ettari distribuita tra 18 comuni delle province di Taranto e Brindisi (mentre Il Consorzio conta oltre 50 soci e circa 1000 viticoltori).

“Abbiamo la necessità di semplificare il messaggio - conclude **di Maggio** - il nostro vitigno ha ormai acquisito una buona notorietà, ora è importante comunicare il Primitivo di Manduria come top della piramide nella gerarchia della famiglia del Primitivo, promuovendo assaggi diffusi, rafforzando il marchio nei mercati internazionali che già ci conoscono (Sudamerica, Germania...) e spingendo sulla comunicazione dove ancora c'è poca conoscenza dei nostri vini. Penso per esempio a Stati Uniti e Canada. Stiamo lavorando bene, c'è molta voglia di crescere insieme”.

Le aziende del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria partecipanti:

Mottura vini del Salento

Pirro Varone

Soloperto Vini

Vigne Monache

Cantine Paolo Leo

Masseria Altemura

Agricola Erario
Cantine Lizzano
Vespa Vignaioli per passione
Cantina Pliniana
Masseria Borgo dei trulli
Cantine San Marzano
Trullo di Pezza
Cantolio
Attanasio
Varvaglione
Claudio Quarta Vignaiolo
Produttori di Manduria
Vinicola Cicella
Cantine Due Palme
Terracalò
Masseria Surani
Masca del Tacco
Vinicola Savese Pichierri
Bosco Società Cooperativa Agricola
Vigneti del Salento

Ufficio stampa
Daniela Fabietti 3351979415
fabietti.daniela@gmail.com