

## A Turi tra l'antico e il moderno

Scritto da La Redazione  
Lunedì 21 Maggio 2012 23:02

---



È stata un'occasione interessante e piacevole quella offerta ai ristoratori, enotecari e agli addetti ai lavori pugliesi per conoscere vini e prodotti alimentari delle terre d'Abruzzo e di altre regioni realizzato nel pomeriggio di lunedì 14 maggio presso il noto ristorante nel centro storico turese, Menelao a Santa Chiara. Un incontro tra aziende produttrici che racchiudono l'amore verso le tradizioni e l'orientamento innovativo.

Presso il ristorante turese sono intervenuti gli esperti di aziende provenienti dall'intera Italia ed Europa: Masciarelli e Valori (Abruzzo), Camossie Arici Colline della Stella (Franciacorta/Lombardia), Pira Boschis (Barolo, Piemonte), St. Hurbans (HofMosella/Germania) e Chateau de Puligny (Montrachet, Borgogna/Francia).

Si è parlato di Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Nebbiolo, Riesling, Pinot Nero e Chardonnay, attraverso i racconti degli esperti Luigi Valori (Valori), Chiara Boschis (Pira Boschis, Barolo), Etienne De Montille (Chateau de PulignyMontrachet) e Giovanni Arcari (Camossi e Arici Colline della Sala).

Durante l'incontro è stato possibile anche degustare vini, prodotti alimentari delle sopracitate aziende e alcuni piatti preparati dalla cucina del Menelao a Santa Chiara, accompagnati dall'elegante accoglienza del patron, Michele Boccardi.