



## Vin' a Trani che successo anche la terza edizione!

Nel salotto buono della città degustazioni tra storia e tradizione

Trani - lunedì 27 marzo 2017

A cura di Martina Tortosa

Grande successo per la terza edizione di "Vin' a Trani", l'avvenimento il cui nome è con l'apostrofo a forma di goccia e il simbolo è una cattedrale fatta di soli calici. In pratica la declinazione in vernacolo di un invito e al tempo stesso la valorizzazione del prodotto tipico più famoso, marchio di fabbrica di un territorio.

Ieri al Polo museale la Fondazione Seca ha accolto la kermesse mondana ed enogastronomica introducendola attraverso un momento culturale, un "assaggio" in pratica, di quanto è avvenuto in serata. Per l'occasione presenti 4 giornalisti, Gigi Brozzoni, curatore della Guida Oro – I Vini di Veronelli, Michele Peragine, della RAI e presidente dell'AGAP (Associazione Giornalisti Agroalimentari Puglia), Luciano Pignataro, de "Il Mattino" di Napoli e autore di uno dei più seguiti blog di enogastronomia, e Stefano Tesi, giornalista freelance e collaboratore di "Civiltà del Bere", "Spirito Divino" e "Cucina&Vini", si sono cimentati nella stesura di un "pezzo" alla macchina per scrivere nel quale consegnano i loro pensieri sul vino e sulla città di Trani che con il vino si identifica da sempre, ispirati dalla bellezza della cattedrale romanica sul mare.

I giornalisti hanno composto, durante la mattinata di ieri, un articolo in cui spiegare il vino in simbiosi con Trani. Il loro "pezzo" è stato oggetto di approfondimento e confronto, aperto ad addetti ai lavori e semplici appassionati, sulle tradizioni enologiche della città, a partire da alcuni documenti inediti di Cristoforo Pastore (appartenente ad una famiglia dalle antiche tradizioni enologiche) che testimoniano il legame tra la città e il prodotto principe.

Nel pomeriggio, invece, nei saloni di Palazzo San Giorgio, nella via omonima, salotto buono della città, si sono incontrati produttori provenienti da ogni parte d'Italia che hanno dato vita ad un ideale itinerario enologico e gastronomico, dal Franciacorta all'Aglianico, passando per il Primitivo e il Nero di Troia. Non è mancato, naturalmente, neppure il "Moscato di Trani", vero e proprio padrone di casa, e l'angolo del food, con le eccellenze gastronomiche del territorio. Madrina della serata la giornalista del Tg Norba Daniela Mazzacane, esperta di glamour, costume e società.

Ideata e organizzata da Francesca de Leonardis, consulente enogastronomica, e Michele Matera, titolare del ristorante "Corteinfiora", "Vin' a Trani" è l'occasione per mettere insieme i produttori di vino del territorio e quelli che vengono da più lontano. Ma anche per rendere concreta l'idea di destagionalizzazione del turismo da più parti auspicata per far vivere la città 12 mesi l'anno, non solo durante l'estate.

Storia e mondanità insieme, dunque, per una miscela che vuole diventare un format vero e proprio destinato a durare negli anni anche grazie al lavoro di esperti ed enologi che in un mercato in cui la domanda è in calo, riescono a proporre una selezione di altissimo livello, oggi più che mai indispensabile.