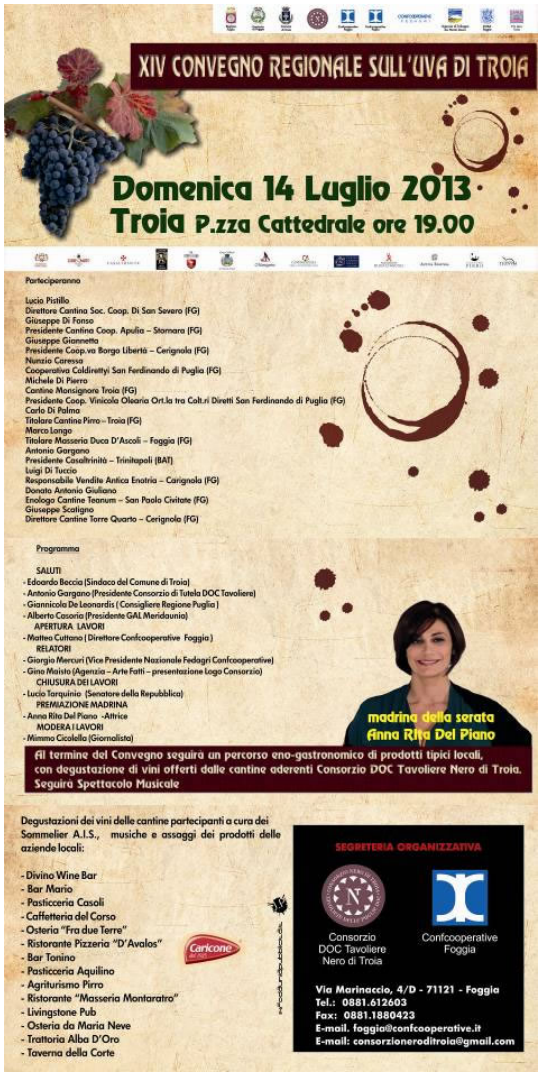
Scritto da La Redazione On-Line
Martedì 09 Luglio 2013 19:28

Domenica 14 luglio a Troja



Il Consorzio di Tutela del Nero di Troja DOC "Tavoliere", in collaborazione con Confcooperative Foggia e d'intesa con l'Unione Regionale, il Comune di Troja e l'Associazione Italiana Sommeliers, ha iorganizzato la XIV edizione del Convegno Regionale sull'Uva di Troja. Al termine del convegno seguiranno percorsi enogastronomici (uno di tipo "A" ed un altro di tipo "B"), un'occasione per degustare il vino prodotto con il vitigno Uva di Troja, accompagnato da prodotti gastronomici tipici del territorio ed arricchita da un piacevole intrattenimento con musica dal vivo. Si rinnova un evento che nelle edizioni precedenti ha registrato un'affluenza media di circa duemila persone.

Programma

Ore 19 Inizio Lavori Convegno in piazza Cattedrale.

Ore 21 Inizio Percorsi Econogastronomici.

Ore 21,30 - Esibizione canora a cura di Mary Grace - Piazza Cattedrale.

Ore 22,00 - Esibizione di Oriental Tango a cura di Ada Santamaria c/o Ristorante D'Avalos.

Percorso enogastrnomico "A"

1A - Ristorante la Corte – Fusilli zucchine e pancetta.

2A – Ristorante Pizzeria D'Avalos – Cicatelli con verdure Miste.

3A – Bar Mario – Dolce.

4A – Caffetteria del Corso – Cornetti salati assortiti.

5A – Osteria Maria Neve – Pancotto con rucola.

6A - Pasticceria Aquilino – Cornetto con marmellata.

7A – Livingstone Pub – Salsiccia ai ferri con bruschetta.

8A – Caricone – Assaggio Taralli al Vino Nero di Troia – D.O.C. Tavoliere.

9A – Beauty&Spa – Sconto 15% su prodotti Australian Gold – Pacchetto spa a coppia € 40,00 + Prosecco.

N.- 5 tagliandi assaggio bicchieri di vino + calice in vetro e porta calice.

Percorso enogastronomico "B"

1B – Osteria fra due Terre – "Cavdell" con olio di Troia.

2B – Divino Wine Bar – Orecchiette alla Divino.

3B – Pasticceria Casoli – Passionata.

4B – Azienda Agrituristica Pirro – Straccetti di Pollo con verdure.

5B – Masseria Montaratro – Orecchiette alla Montaratro.

6B – Bar Tonino – Zuccottino.

7B – Trattoria Alba D'oro – Cicatelli con Pesto di Rucola.

8B – Caricone – Assaggio Taralli al Vino Nero di Troia – D.O.C. Tavoliere.

9B – Beauty&Spa – Sconto 15% su prodotti Australian Gold – Pacchetto spa a coppia € 40,00 + Prosecco.

N.- 5 tagliandi assaggio bicchieri di vino + calice in vetro e porta calice.

Cantine Partecipanti ai Percorsi:

Cantina Sociale San Severo (Fg)

Cantina Cooperativa Apulia – Stornara (Fg)

Cooperativa Borgo Libertà – Cerignola (Fg)

Cooperativa Coldiretti di San Ferdinando di Puglia (BAT)

Cantine Monsignore – Troia (Fg)

Cantine Pirro – Troia (Fg)

Masseria Duca D'Ascoli - Foggia

Cantina Cooperativa Casaltrinità – Trinitapoli (BAT)

Antica Enotria – Cerignola (Fg)

Cantine Teanum – San Paolo Civitate (Fg)

Cantine Torre Quarto – Cerignola (Fg)

Consorzio di Tutela DOC Tavoliere

Confcooperative Foggia