

*Binomio enogastronomia e arte con una frizzante serata dedicata allo Spumante.*

*Tra gli ospiti il popolare food performer Nick Difino e i Foja.*



Per presentare la nuova produzione di spumante da uve biologiche di Nero di Troia e festeggiare l'inizio della vendemmia, Elda Cantine ha organizzato un evento molto speciale: l'EldaWineFest. Le porte dell'accogliente casa vinicola di Troia venerdì 31 agosto, a partire dalle ore 20, si apriranno al pubblico per offrire la stimolante esperienza di un'esclusiva serata di degustazioni, scandita da una serie di momenti dedicati alle varie espressioni artistiche. Dallo spettacolo di cucina narrativa "Keplero e le fragole", del food performer Nick Difino accompagnato dal musicista Giuliano di Cesare, al concerto dei popolari Foja, in versione duo acustico per il tour 'O treno che va, dalla proiezione di 'Gargano-Mediterranean Majesty' di Alessio Felicioni, video time-lapse che omaggia il paesaggio garganico, presentato con annessa mostra fotografica, all'esposizione delle opere del brillante illustratore Lorenzo Tomacelli, dedicate alla poesia del cibo che farà anche un'estemporanea dal vivo. Una rassegna di interessanti incontri live con artisti molto diversi, uniti dal fil rouge del "Racconto della terra e dei suoi prodotti".

"Il tema di questo evento non poteva che essere in sintonia con la mission della nostra azienda" – spiega l'ingegner Marcello Salvatori, alla guida della casa vinicola–

"il progetto di Elda Cantine è nato e si è sviluppato proprio per promuovere e valorizzare l'eccellenza delle straordinarie uve di questa parte della Puglia, che stiamo facendo conoscere all'estero con molto successo, grazie all'attenzione e al rispetto che riserviamo alla nostra terra,

## EldaWineFest: A Troia il 31 agosto

Scritto da Redazione AdT  
Domenica 26 Agosto 2018 16:25

---

attraverso metodi di lavorazione ecosostenibili e nel rispetto delle radici più autentiche della nostra tradizione. Il Nero di Troia sta vivendo un momento di grande fortuna, per questo da pochi mesi abbiamo debuttato nel mercato delle “bollicine” italiane con uno spumante rosè, prodotto con metodo classico e il 100% di uve biologiche di Nero di Troia, provenienti dal nostre vigneto di Santa Cecilia.

” Aggiunge Rosalia Ambrosino, enologa di Elda cantine: “

Si tratta di un prodotto dal gusto molto originale, tra i primissimi spumanti realizzati con quest’uva che, non snaturata, si propone come un raffinato rosè dal perlage finissimo e persistente che fa “scintillare” le sfumature rosa pallido del vino. Per questo abbiamo deciso che l’evento EldaWinFest dovesse avere come motto #Besparkling. Un manifesto programmatico, un invito a sperimentare l’eccellenza del nostro spumante, immersi nella frizzante atmosfera di un mix di arti visive, musica e spettacolo di narrazione, per condividere insieme emozioni, idee e riflessioni, salutando con un sorriso il mese di agosto e iniziare l’atteso momento della vendemmia”.

Il partner food EldaWineFest è la Trattoria Alba d’oro di Troia. L’evento è aperto a tutti. Info: 0881.1910439

*Note sugli ospiti:*

Nick Difino

## EldaWineFest: A Troia il 31 agosto

Scritto da Redazione AdT  
Domenica 26 Agosto 2018 16:25

---



## EldaWineFest: A Troia il 31 agosto

Scritto da Redazione AdT  
Domenica 26 Agosto 2018 16:25

---

