

Comunicato Stampa

In Fermentino ...Veritas???

Calici e racconti di Negroamaro

GUAGNANO (LE) – Mercoledì 18 agosto (ore 19.30), presso il Museo del Negroamaro di Guagnano, si svolge **In Fermentino ...veritas???**, la prima conversazione informale sul Negroamaro, per discutere del vino, del territorio e delle opportunità di sviluppo. Contemporaneamente sarà possibile degustare i vini delle aziende vinicole locali (*ingresso libero*). La location del dibattito è il giardinetto retrostante il Museo del Negroamaro, allocato in un ex palmento di fine '800. "In Fermentino ...Veritas???" è il primo appuntamento della seconda edizione del **Premio Terre del Negroamaro (20 agosto 2010)**, evento frutto del **Progetto Guagnano Centro**, un progetto di sviluppo economico e culturale del comune di Guagnano. Il dibattito è organizzato dallo stesso Comune di Guagnano (Assessorato al Progetto Guagnano Centro e Assessorato alla Cultura).

PROGRAMMA E PROTAGONISTI DE "IN FERMENTINO ...VERITAS???"

A condurre il dibattito è lo *svinatore* Roberto Guido di QuiSalento. I partecipanti esporranno le loro idee liberamente, ognuno raccontando il negroamaro dal proprio punto di vista: istituzionale, territoriale, letterario, sociale e culturale. Ne seguirà, quindi, un dibattito informale per cogliere spunti e critiche sulle quali iniziare un percorso di studio e di ricerca. I partecipanti sono designati come assaggiatori – narratori: **Loredana Capone**, Regione Puglia; **Francesco Conserva**, Enologo; **Antonio Costantini**, Agriturismo Casa Porcara; **Antonio Curto**, Parco del Negroamaro; **Donato De Mitri**, Comune di Salice Salentino; **Cosimo Durante**, GAL Terra d'Arneo; **Rosario Faggiano**, Gazzetta del Mezzogiorno; **Massimiliano Guerrieri**, Cianfrusocoop; **François Imperiale**, Comune di Guagnano; **Fabio Ingrosso**, ThePuglia; **Fernando Leone**, Comune di Guagnano; **Mario Maffei**, Consulente di Marketing; **Alberto Maritati**, Senato della Repubblica; **Maria Luisa Mastrogiovanni**, Il Tacco d'Italia; **Francesco Pacella**, Provincia di Lecce; **Salvatore Pezzuto**, Comune di Guagnano; **Pantaleo Piccinno**, Coldiretti Lecce; **Livio Romano**, Scrittore; **Aldo Specchia**, Associazione Italiana Sommelier Lecce; **Salvatore Tramacere**, Cantieri Teatrali Koreja; **Valerio Vitale**, Comune di Guagnano.

Partecipano anche tutte le **aziende vinicole e gastronomiche** della seconda edizione del Premio Terre del Negroamaro: L'Aia Noa, Candido, Cantele, Osteria Carù, Delizie di Latte, Emera - Antica Masseria del Sigillo, La Favorita, Feudi di Guagnano, Il Giardino Sport&food, Lucio Leuci, Nuova Macelleria Equina, L'Orecchietta, Carmela Scippa Stefanizzo, Taurino

PROGETTO "GUAGNANO CENTRO"

L'evento Premio Terre del Negroamaro fa parte di un articolato progetto di sviluppo economico e culturale denominato "Guagnano Centro", ideato allo scopo di avviare un'inversione di tendenza promuovendo iniziative che abbiano come obiettivo quello di *vestire* Guagnano con una nuova immagine. Il borgo antico è utilizzato come palcoscenico delle intrinseche potenzialità agroturistiche del territorio, soprattutto vitivinicole. Il Progetto "Guagnano Centro" ruota attorno alla riqualificazione urbana del centro storico, utilizzato come vetrina per l'esaltazione del nome e della qualità del vitigno principale della nostra viticoltura: il Negroamaro. L'obiettivo è quello di avviare un processo di crescita economica, integrando lo sviluppo dell'attività agricola e artigianale con il turismo, i beni ambientali e monumentali, le feste e le tradizioni popolari. Ad ogni bottiglia di vino è collegata una tradizione gastronomica ed artigianale. Ad ogni calice di vino sono collegate le tradizioni, la storia e la cultura figlia della meravigliosa civiltà contadina.

LE TERRE DEL NEGROAMARO - GUAGNANO

Guagnano si trova nel cuore della coltivazione e delle produzioni del Negroamaro. Il vitigno è stato introdotto dai greci nel bacino dello Ionio e trova nel Salento il suo habitat ideale: terreni calcarei, molto fertili e con la presenza di ferro che rende il terreno di un colore rossastro. Il Negroamaro si presenta con grappolo medio, serrato, conico e con acino medio grosso, con polpa succosa e dolce e con produzione costante e abbondante. Sino a pochi anni fa il vino ottenuto con tale vitigno era maggiormente utilizzato come vino da taglio per i vini meno strutturati e meno alcolici di alcune regioni del nord ma attualmente, anche grazie alla costanza e passione dei produttori locali, il Negroamaro viene vinificato per la produzione di ottimi vini sia in rosso che in rosato.

Nel Salento rientra nella produzione di alcune DOC, tra le quali la più importante è la DOC Salice Salentino (della quale Guagnano ne è il centro), ottenuta con l'85% di negroamaro e il 15% di malvasia nera di Lecce e Brindisi. Con lo stesso uvaggio si producono due tipologie, il rosso e il rosato Salice Salentino DOC, dove esprime le sue doti migliori. Si presenta con un colore rosa chiaro, l'olfatto è fine, fruttato, floreale e leggermente speziato, con sentori di lamponi, melograno, rosa e una sfumatura finale di cannella. Al gusto è secco, caldo, abbastanza morbido, abbastanza sapido con una buona struttura e un finale leggermente amarognolo.

SITO INTERNET - TERRE DEL NEGROAMARO - APPROFONDIMENTI

<http://www.terredelnegroamaro.com>

Ufficio Stampa | Info - VinoPR

Fabio: 349.1487212

Email: info@vinopr.it