

DOMENICA 14 MARZO



Il Nero di Troia

sui sentieri del Fungo Cardoncello

Ore 09,15 Appuntamento ingresso Teatro Petruzzelli – Bari.

Ore 09,30 Appuntamento Teatro Abeliano – Bari e partenza in pullman G.T. per Minervino Murge.

Ore 10,30 Arrivo a Minervino Murge per partecipare alla prima edizione della manifestazione "Il Nero di Troia sui Sentieri del Fungo Cardoncello" che celebra i sapori dell'Alta Murgia nella suggestiva piazza Aldo Moro, all'ombra del castello. Passeggiando fra i banchi della Mostra-mercato saremo conquistati dagli intensi sentori dei vini in degustazione, dai delicati profumi del cardoncello e delle verdure spontanee che ricreano gli ambienti naturali della Murgia.

Ore 14,00 Per il pranzo ci trasferiremo all'Osteria Cantina Brandi. In questo accogliente ristorante del centro storico vivremo l'emozione delle antiche ricette della tradizione che esaltano il paniere di sapori autentici del territorio. Pietro Carlone e suo fratello ci proporranno un menù a base di funghi cardoncelli, verdure spontanee e altre imperdibili prelibatezze.

Ore 17,00 Rientro per Bari.

Quota di partecipazione: soci € 50,00, ospiti € 55,00. La quota comprende il viaggio, il pranzo, i vini in abbinamento. Prenotazione obbligatoria fino a esaurimento dei posti disponibili entro venerdì 12 marzo presso la sede del "Movinclub" oppure presso **Morfimare** Piazza Mercantile 87 (tel. 080.5210022).



SAPORI IN VETRINA

Le degustazioni del mese

dall'1 al 7 marzo

Vini Agricole Vallone – Lecce

Olio Galantino – Bisceglie

dall'8 al 14 marzo

Vini La Vigna dei Baroni Martucci – Squinzano

Olio e prodotti tipici Agroalimentare Scisci – Monopoli

dal 15 al 21 marzo

Vini Antica Masseria del Sigillo – Guagnano

Olio Il Frantoio - Ostuni

dal 22 al 28 marzo

Vini Cantine Paolo Leo – San Donaci

Olio e prodotti tipici Oleificio Coop. Cima di Bitonto – Bitonto



Anno nuovo Tessera nuova.



Associati al Movinclub per il 2010.

Salta a bordo ed entra nel Club! Regalati il piacere di scoprire i luoghi di produzione, la storia e le persone che fanno grandi i vini e i prodotti tipici di Puglia. Unisciti al Movimento.

INFO

Movinclub – via Sangiorgi, 15 – BARI

Infoline: 080 5797386 fax 080 5275510

enoteca@tirsomedia.it - www.mtvpuglia.it/movinclub



Appuntamenti Movinclub di Marzo



Movimento  Turismo
del Vino Puglia

Bari
Via Sangiorgi, 15



LEZIONI DI CUCINA

A cura dello chef Antonio De Rosa



GIOVEDÌ 18 MARZO ORE 17,00

PASQUA, È TEMPO DI FESTA

Tocca allo chef Antonio De Rosa inaugurare il nuovo spazio-cucina del Movinclub con una lezione dedicata al pranzo di Pasqua. De Rosa ci proporrà un giusto compromesso fra novità e tradizione in tavola per conquistare i nostri ospiti con piatti ricchi di originalità e di sapore.

GIOVEDÌ 25 MARZO ORE 17,00

PASQUETTA A TUTTO GUSTO

Predisporre un pranzo frugale non vuol dire rinunciare ai piaceri del palato. Ecco che, in questa lezione, il nostro chef ci svela tutti i segreti per organizzare un indimenticabile picnic di Pasquetta, preparando pietanze gustose e facili da consumare all'aperto.

Quota di partecipazione per ciascuna lezione: soci € 60,00, ospiti € 65,00. Posti disponibili: 18. Al termine della lezione assaggeremo e commenteremo i piatti preparati con gli abbinamenti cibo-vino. Ad ogni partecipante, inoltre, verrà rilasciata una dispensa con le ricette selezionate.

Ciascun partecipante potrà invitare all'assaggio di fine lezione un ospite. Le prenotazioni si accettano in numero massimo di 20 fino ad esaurimento posti; quota di partecipazione alla cena-assaggio: € 20,00.



CORSI DI DEGUSTAZIONE

A cura di Franco Pastore

MARTEDÌ 9 MARZO ORE 20,30

Al via il **CORSO I LIVELLO** "Introduzione al mondo di Bacco" a cura del nostro amico Franco Pastore che torna a guidarci sulle rotte dell'enologia, affiancato da Daniele Cirsonè.

- 1° incontro: Introduzione e brindisi di benvenuto
- 2° incontro: I vini bianchi
- 3° incontro: I vini rossi
- 4° incontro: Spumanti e champagne
- 5° incontro: Vini speciali, distillati e birra
- 6° incontro: Visita guidata in cantina
- 7° incontro: Cena di fine corso

Inoltre, sono aperte le iscrizioni al **CORSO II LIVELLO** "I vini di Puglia e delle altre regioni d'Italia e del mondo" (per chi ha già frequentato il I).

- 1° incontro: Piemonte e Lombardia
- 2° incontro: Triveneto
- 3° incontro: Toscana, Marche e Umbria
- 4° incontro: Francia
- 5° incontro: Sicilia, Sardegna, Campania
- 6° incontro: Visita guidata in cantina
- 7° incontro: Cena di fine corso - la Puglia

Quota di partecipazione per ciascun corso:

soci € 220,00, ospiti € 260,00. Ogni incontro prevede la degustazione con abbinamento cibo-vino. Il costo comprende il materiale didattico, una visita guidata in cantina e la cena di fine corso.



EVENTI SPECIALI

SABATO 27 ORE 20,00

Felice Giovine e Vittoria Cisonno presentano:

Ce se mange iòsce? Madonne ce ccròsce!

(Che si mangia oggi? Madonna che croce!)

Il nuovo libro di Vito Signorile

Le tradizioni gastronomiche baresi raccontate da un buongustaio



Una serata di risate, bei ricordi e l'inconfondibile sapore delle tradizioni gastronomiche baresi. Nel corso della serata degustazione di alcune specialità le cui ricette

saranno svelate direttamente dall'autore. *Noi siamo quello che mangiamo: questo teorema lo si può sottoscrivere non già in ossequio alla weltanschauung di un pensatore tedesco come Feuerbach, ma - più semplicemente, più mediterraneamente - in relazione al pensiero gastroculturale di un "custode della memoria" come il barese, compianto, Luigi Sada che [...] precedono il succulento lavoro di Signorile in quello scaffale speciale che ogni cultore di storia patria, ogni amante della baresità deve tenere in casa insieme ai lari, per potercisi specchiare, riconoscere e 'arrireare'.*
Lino Angiuli

Quota di partecipazione:

soci € 35,00, ospiti € 40,00. La quota comprende la degustazione di piatti tipici abbinati ai vini del territorio e una copia del libro.