

I vini del fuoco – I vini del Vulture

I grandi vini Lucani di Michele Laluce ospiti della Wine and Food Academy di Parma

Martedì 30 Gennaio. Nell'ambito della rassegna "Vignaioli e territori s'incontrano a tavola", la Wine and Food Academy di Parma ha ospitato nei locali di Arte e Gusto, i grandi vini del Vulture del produttore **Michele Laluce**.

Il produttore ed enologo **Maddalena Laluce** ha spiegato i suoi vini e il suo territorio. **Paolo Tegoni**, gastronomo e docente al master di scienze enogastronomiche dell'Università di Parma, ha descritto gli abbinamenti. Lo Chef di Arte e Gusto **Alfonso Francese** ha sapientemente interpretato alcuni piatti della tradizione lucana.

L'evento, oltre al numeroso pubblico di wine lovers, ha richiamato una nutrita rappresentanza della locale associazione lucana che è stata accompagnata dal presidente Avv. **Teresa Summa**. Per la stampa di settore erano presenti il noto giornalista enogastronomico **Rocco Lettieri** e **Donato Troiano** della rivista on line InformaCibo.

I Vini:

MORBINO – Basilicata IGT – Vino bianco da uve bianche malvasia e moscato provenienti da vigneti allevati su terreni di origine vulcanica alle pendici del Monte Vulture. **LE DRUDE DOCG – Aglianico del Vulture DOCG – Vino rosso S'ADDATT – Aglianico del Vulture DOC.**

Il menù della serata:

Antipasto: Sauté di friarielli al pecorino di Filiano. **Primo:**

Lagane con ceci e pezzente. **Secondo:** Cinghiale in umido d'aglianico. **Dessert:** Frutti di bosco con crema al mascarpone









