1Attacco
direttore responsabile PIERO PACIELLO
ANNO 17 - NUMERO 235 Registrazione presso il Tribunale di Foggia 10/06 (cron | MARTED 24 OTTOBRE 2023

IDEE

SAN SEVERO

Cena a Palazzo e *Tempus Fugit* Grandi chef e bollicine per eventi a tema delle Cantine d'Araprì

di Beniamino Pascale





Le due generazioni d'Araprì; a destra Ulrico Priore

"Si aspetta che torni in auge la festa di Sànd' Martìn', fiera qualificata con autorevoli esponenti legati al vino"

Come orami risaputo, le note cantine spumantistiche d'Araprì di San Severo, hanno sempre coniugato tutti gli aspetti della cultura con le bollicine, dando valore aggiunto – ma in alcuni casi valore puro – al territorio in cui operano e producono. "d'Araprì, l'arte e la passione", daranno inizio, da sabato, ad una serie d'incontri che nascono ogni anno, nell'ottica del convivio e del racconto della Capitanata.

I cinque incontri che lasceranno senz'altro un ricordo di emozioni esperienziali. "È una culturale che svolgiamo da tempo anche a Palazzo d'Araprì, a cui si unisce la nostra filosofia della qualità della vita, della ricerca del bello e la promozione del territorio – ha dichiarato a l'Attacco **Ulrico Priore** -. Quest'anno ci saranno meno attività musicali ma con una dedica particolare al tema de 'L'anno che verrà' di **Lucio Dalla** con la kermesse del 30 dicembre. Quindi, partendo da sabato, con il programma 'Cene a Palazzo' culinario, culturale e anche l'amicizia di questi chef e la loro cucina, si permetterà a far gustare i nostri 'millesimi' che non sono sul mercato ed anche le 'degustazioni verticali' riferite ai nostri prodotti come la Dama Forestiera, nel senso che dello stesso saranno declinate le sue annate con tutto ciò che è accaduto a quel vino nel tempo".

Poi, sempre tutto a tema, ci saranno le due serate, "Tempus fugit", nella tradizionale sala "ARCA", delle cantine, con due relatori d'eccezione come **Betty Mezzina**, una delle più accreditate docenti dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier) ed **Alessandro Brizi**, Editor-in-Chief "L'Assaggiatore" magazine-ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino). Come detto, il primo appuntamento con Cena a Palazzo – Palazzo d'Araprì, Via Umberto Fraccacreta, 5 - è sabato con *Al Trabucco* di Peschici, chef **Domenico Ottaviano**; l'11 novembre sarà il momento de *Il Capriccio* ristorante di Vieste, chef **Leonardo Vescera**; il 17 novembre ecco *Estrò il Bistrot* con l'accento di Pescara, chef **Alfonso della Croce**.

I due eventi "Tempus Fugit", che si terrano nelle cantine, sono: il 25 novembre, *La Dama in verticale*, degustazione verticale "La Dama Forestiera", con Betty Mezzina; il 16 dicembre, *Tre Millesimi*, degustazione verticale "Gran Cuvée XXI Secolo", con **Alessandro Brizi.** Eventi che servono a far conoscere non solo le ormai rinomate bollicine d'Araprì, ma tutto un territorio da cui promanano.

"Si tratta di cene tematiche che metteranno in risalto anche la nostra ristorazione, per destagionalizzare e far sì che siano un prolungamento dell'estate a Palazzo d'Araprì. Ci sono tanti chef che stanno dando lustro alla Capitanata e noi insieme a loro – ha evidenziato Ulrico Priore -. Momenti per circa 70 persone, in cui si assisterà a un vero e proprio spettacolo. Eventi in cui la seconda generazione d'Araprì sta contribuendo in modo significativo".

Magari, i "tre amici", potrebbero essere un chiaro esempio da emulare, nella terra del vino e dell'olio, come lo è San Severo: "Dove siamo arrivati noi, anche senza aiuti di altra natura, grazie al lavoro e alla serietà, possono arrivarci tanti altri perché San Severo è ricca di persone che 'sanno fare' e sono molto professionali – ha ripreso Ulrico Priore a l'Attacco, che ha poi continuato -. Qualcosa si sta muovendo ed è chiaro che più siamo meglio è. Le note positive si stanno intravedendo, come l'evento 'San Severo Doc, bicchieri e sentieri di Capitanata' che ha puntato ad accrescere la penetrazione dei prodotti locali sul mercato, con cinque aziende vitivinicole. Logicamente si aspetta che torni in auge la festa di Sànd' Martìn', una piccola fiera qualificata, con autorevoli esponenti legati al vino anche a livello della politica locale".

Il leitmotiv delle attività culturali di **Girolamo d'Amico**, **Louis Rapini** e Ulrico Priore (mutuato dalla seconda generazione d'Araprì: **Anna d'Amico, Daniele Rapini** e **Antonio Priore**) è tutt'uno con il loro pregiato spumante metodo classico e il territorio in cui viene prodotto.

Un leitmotiv, il motivo conduttore, lo slogan resta quello che i "tre amici" stanno ripetendo dal 1979: passione per il vino, i vitigni autoctoni del Tavoliere e la valorizzazione della Capitanata. Una terra fertile, che ha tante potenzialità, iniziando dal microclima: "Siamo reduci da una settimana trascorsa in Francia, a Reims, un salone mondiale del turismo dedicato ai vini e ai liquori con oltre 300 espositori provenienti da 25 Paesi produttori di vino, è servito a farci comprendere le potenzialità della nostra terra, della nostra Capitanata – ha concluso Priore -. C'è da lavorare in questa direzione, affinché si faccia sistema".



