

## Le DOP Salice Salentino & Brindisi in tour a **Piazza dei Mestieri**



Il ristorante di via Jacopo Durandi a Torino ospita la terza tappa del giro che porta i vini del Salento a confrontarsi con le cucine d'Italia. Il menu della serata.

Il ristorante **Piazza dei Mestieri** di Torino è la terza tappa di **Salice Salentino DOP & Brindisi DOP on Tour**, progetto nato dalla collaborazione tra **Gambero Rosso**, il **Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Salice Salentino** e il **Consorzio Tutela Vini D.O.C Brindisi e D.O.C Squinzano**.

Martedì 30 novembre sarà la cucina di **Maurizio Camilli** ad ospitare i vini del Salento nell'unica sosta torinese del percorso.

Il tour prevede dieci tappe che si estenderanno nel 2024 per scoprire inediti abbinamenti tra le cucine d'Italia e i vini del **Salice Salentino DOP** e **Brindisi DOP**.

*Piazza dei Mestieri* non è solo ristorazione. Ci sono scuole di formazione, tipografia, birrificio, panetteria, rivendita, bottega e al secondo piano il ristorante.

A pranzo un menu più contenuto e un servizio più veloce. A cena piatti di radice territoriale, di ingrediente eccellente, di ricerca e fantasia.



## MENU

### Antipasti

*Crema brulée al peperone, cialdina di grissini soffiata con calamari e fonduta di caciocavallo*

**Vini in abbinamento:** -Salice Salentino Bianco Tinaia 2022 – Cantine Due Palme -Salice Salentino Negroamaro Rosato Stelle di Lorenzo 2022 – Cantine De Falco

*Battuta di fassone con tuorlo d'uovo in pasta di pane e caviale di aringa*

**Vini in abbinamento:**

- Salice Salentino Rosso Mani del Sud 2021 – Apollonio
- Salice Salentino Rosso Il Barone 2021 – Vinicola Mediterranea

### -Primo piatto

*Risotto affumicato con topinambur con salsiccia di Bra e colatura di Bagna càuda*

**-Vini in abbinamento:**

- Camarda 2020 – Cantine Due Palme
- Oltremé 2020 – Tenute Rubino

### Secondo piatto

*Guancetta di patanegra cotta nel suo vino con contorno*

**Vini in abbinamento:**

- Salice Salentino Rosso Pezzo Morgana Ris. – Masseria Li Veli
- Salice Salentino Rosso Ris. – Cosimo Taurino

### -Dolce

*Pere Martin Sec caramellate al vino e sorbetto al cioccolato*

**Vini in abbinamento:**

- Anticaia Ris. 2019 – Cantina San Donaci
- Fontana Grande Ris. 2018 – Cantine Risveglio

Prezzo della cena a persona vini inclusi: Euro 45,00

*Prenotazioni: 01119709679.*

*Via Jacopo Durandi 13 – Torino.*