

In nove tappe è diviso il cammino verso l'undicesima edizione di **Radici del Sud**, l'evento che celebra e premia gli straordinari vini del sud Italia (Bari, **dal 7 al 13 giugno**).

Un'anteprima fatta di degustazione e di opinioni, di spunti di riflessione e di immancabile gusto e divertimento.

Nove occasioni di piacevole intrattenimento alla scoperta dei migliori vini da vitigno autoctono meridionali attraverso l'esperienza diretta e il racconto degli addetti ai lavori. A partire da metà marzo fino alla fine di maggio, secondo un calendario di eventi organizzati in Puglia, in Sicilia, in Basilicata, in Campania, in Calabria e in Toscana, gli appassionati del buon bere potranno in anteprima conoscere alcune delle più pregiate etichette del sud Italia. Diverse serate dedicate all'enologia del Sud si concluderanno con cene a tema dove i vini saranno enfatizzati in abbinamento al buon cibo.

Si parte **martedì 15 marzo** a Bari presso il Bistrot Aromi di Sannicandro con "I vini che hanno reso grande il Sud", per proseguire **mercoledì 23 marzo** alla libreria caffè teatro **Todo Modo di Firenze** con una serata dedicata a tre rossi del Sud: Negroamaro, Aglianico e Gaglioppo. Ad aprile, esattamente **domenica 24** presso il **castello Vinilia Wine Resort di Manduria (TA)** parte la rassegna "Tre modi di vedere il Primitivo" (Salento, Manduria e Gioia del Colle).



In Calabria sarà la volta dei giovani ristoratori stellati e martedì 10 maggio a Porto Cesareo (Lecce) presso il ristorante Aqua fish&more sarà di scena il Negroamaro. A metà maggio in Puglia in programma l'appuntamento "Nero di Troia tra asprezze e dolcezze". Arrivato alla sua IV edizione l'evento riguarderà un focus sul Nero di Troia organizzato insieme a ricercatori, enologi, produttori e influencer del mondo del vino. Giovedì 10 maggio a Palermo sarà di scena focus sui cambiamenti climatici e le conseguenze sulla viticoltura del sud per poi finire lunedì 23 maggio a Napoli presso il Castel dell'Ovo dove in programma ci sarà la festa dedicata alle

bollicine.

**Info&prenotazioni:**

[info@radicidelsud.it](mailto:info@radicidelsud.it)