

PRIMO SCALDACQUA ELETTRICO CON TECNOLOGIA IBRIDA IN CLASSE A

ARISTON

visita

BARITODAY

Dalla mozzarella di Gioia del Colle al Pane di Altamura: le eccellenze pugliesi 'in vetrina' a Casa Sanremo

I prodotti del nostro territorio saranno protagonisti della cena che sabato 10 febbraio chiuderà la settimana sanremese, con un evento nell'area hospitality del Festival della Canzone Italiana

Redazione

25 gennaio 2018 13:18



Una vetrina speciale per le eccellenze enogastronomiche pugliesi durante la settimana del festival di Sanremo. Le mozzarelle di Gioia del Colle, la cipolla rossa di Acquaviva, il cece nero di Cassano, il pane di Altamura, l'olio di Torremaggiore e tanti altri prodotti tipici della nostra regione delizieranno il palato dei visitatori di Casa Sanremo Vitality's (73.000 nel 2017), l'area hospitality del Festival della Canzone Italiana, che sarà allestito, come ogni anno, al Palafiori di Sanremo e sarà inaugurato il 4 febbraio dalla conduttrice televisiva Elisa Isoardi, madrina d'eccezione. La Puglia avrà un ruolo di primissimo piano a Casa Sanremo Vitality's, essendo protagonista della cena che chiuderà la settimana sanremese, sabato 10 febbraio. E' il terzo anno consecutivo che la Puglia sarà presente con una delegazione ufficiale, guidata da Elena Brulli, presidente dell'associazione Forme e delegata per la Puglia di Gruppo Eventi, presieduta da Vincenzo Russolillo, patron di Casa Sanremo Vitality's.

“Le serate all'Ariston sono chiaramente la parte più affascinante del festival, ma vi assicuro che è solo una minima parte di quello che accade a Sanremo in quella settimana”, ha spiegato questa mattina Elena Brulli nel corso di una conferenza stampa che si è tenuta nella sede dell'Assessorato alle Politiche Agroalimentari, affiancata dal vice presidente dell'associazione Forme, Angelo Contaldo, responsabile palco eventi Casa Sanremo. “Durante il giorno avviene tutto al Palafiori, tra interviste, live, showcase, workshop, educational, show cooking e tante altre attività. Sono giornate intense, ricche di emozioni. E chiaramente, come in tutti gli eventi che fanno registrare grandi numeri, è anche un'importante occasione di promozione. Ringrazio l'assessore regionale all'agricoltura Leonardo Di Gioia che anche quest'anno ha voluto rendere ancora più stretto il legame tra la nostra regione e Casa Sanremo, concedendo il patrocinio all'iniziativa. Un doveroso ringraziamento va inoltre agli enti e ai partner che, con il loro sostegno, hanno consentito anche quest'anno di poter riservare uno spazio importante alla nostra regione in uno degli eventi più importanti d'Italia”.

“Un pezzo di Puglia da gustare e degustare in occasione dello storico appuntamento annuale sanremese”, ha sottolineato l'assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia, a margine della conferenza stampa. “Si tratta di una preziosa occasione per far conoscere e degustare la bontà e la qualità dei nostri prodotti a marchio Puglia, in un fuori evento della manifestazione canora sanremese, attenzionata da visitatori provenienti da tutto il mondo. La Regione Puglia sostiene attività promozionali di questo tipo come azioni strategiche utili a valorizzare la cultura, la storia, l'enogastronomia della nostra regione. E questo al fine di dare quanta più visibilità ai nostri produttori e, naturalmente, a tutto il nostro territorio”.

Tra gli enti che hanno maggiormente sostenuto la delegazione pugliese a Casa Sanremo c'è la Confcommercio, che promuoverà il progetto “Mangia la Cultura”. “Grazie all'eccezionale vetrina offertaci da Casa Sanremo potremo promuovere questo esclusivo progetto su tutto il territorio nazionale”, ha detto il presidente di Confcommercio Provincia Bari-Bat, Sandro Ambrosi, presente alla conferenza stampa insieme al vice presidente Vito D'Ingeo, al direttore Leo Carriera e il delegato allo sviluppo del territorio Vito Abrusci. “Rappresenta un'imperdibile opportunità per il turista che voglia scoprire da vicino tutto il fascino dei tesori del territorio pugliese e della sua storia, attraverso un viaggio emozionale veicolato della nostre irresistibili tipicità enogastronomiche e culturali. Il connubio di cultura, tradizione ed enogastronomia che riusciamo ad offrire attraverso Mangia la Cultura, infatti, è unico e credo sia quello vincente per lasciare nella mente dei turisti e di chiunque ci venga a trovare in Puglia ricordi indelebili, capaci di convincerli a tornare volentieri. Un'iniziativa-volano per il nostro territorio ed una scommessa di successo per il turismo dell'intera regione”.

A Casa Sanremo quest'anno ci sarà anche l'associazione “Cuore della Puglia”, con i Comuni di Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge e Cellamare. “I Comuni di Acquaviva, Cassano e Cellamare, in rappresentanza dell'associazione Cuore della Puglia”, ha aggiunto Davide Carlucci, presidente dell'associazione nonché sindaco di Acquaviva delle Fonti, “hanno deciso di essere presenti nella capitale canora d'Italia per promuovere le specialità enogastronomiche e le bellezze della nostra terra proprio attraverso una canzone, “Noi siamo il Cuore della Puglia”. Il brano, cantato dall'attore Paolo Sassanelli, è un inno ai nostri paesi, tesori della Puglia centrale da scoprire: le nostre eccellenze, come il vino primitivo, l'olio extravergine d'oliva, il cece nero, la cipolla Rossa, stanno conquistando il mondo intero. È importante dunque far conoscere meglio quali dove nasce una parte importante dell'Italian Lifestyle”.

La delegazione pugliese a Casa Sanremo sarà dunque composta dai rappresentanti di Enti e aziende partner: Confcommercio Bari-Bat, con la focaccia barese del Consorzio della focaccia barese, la Pasta Marella, il vino delle Tenute Chiaromonte, la frutta di “Natura e qualità”, il Mandorlaccio di Berardi e poi, dal Presidio Slow Food, il sospiro di Bisceglie, il “pallone” di Gravina e la cipolla rossa e il cece nero dell'azienda agricola Iannone Anna; Associazione “Cuore della Puglia”, con le Cantine Di Gioia di Cellamare, Asc Ferventazione; Consorzio “Peranzana Alta Daunia” di Torremaggiore con il presidente Severino Carluccio e il suo olio e liquore amaro; “La Golosa di Puglia”, con Pasquale Cinieri, accompagnato dallo chef testimonial Stefano Callegaro. Previsti, inoltre, due ospiti: la famosa porchetta di Ariccia, prodotto Igp del Lazio, di “Cioli Egidio”, e il Cardoncello di Castelluccio del Gruppo Castelluccio di Senise, che sarà presente anche il 7 febbraio nello spazio dedicato alla Basilicata.

I più letti della settimana