

Sanremo: orecchiette piatto della finale

Prodotti pugliesi al Palafiori sabato per chiusura del Festival



15:04 12 febbraio 2018- NEWS - **Redazione ANSA** - BARI

(ANSA) - BARI, 12 FEB - Orecchiette tipiche baresi con variazione di ceci neri della Murgia Carsica, cime di rape e pomodoro regina di Torre Canne. E' questo il "piatto della finale" di Sanremo 2018. Il cooking show targato Puglia si è tenuto nel giorno di chiusura del Festival a "Casa Sanremo Vitality's", nel corso de "L'Italia in Vetrina". La Puglia è stata la protagonista del sabato, mattina e sera, con la cena finale offerta agli ospiti del Palafiori di Sanremo. "E' stata una grandissima vetrina per la nostra regione e per le sue eccellenze enogastronomiche", commenta Elena Brulli, presidente dell'associazione Forme di Trani e capo delegazione della Puglia, che ha avuto il patrocinio dell'assessorato alle Risorse agroalimentari della Regione. "Sono tre anni consecutivi che siamo a Sanremo - aggiunge Brulli - ma quest'anno, essendo stati collocati nella giornata conclusiva, abbiamo ricevuto un'attenzione maggiore e abbiamo goduto delle presenze record registrate a Casa Sanremo. La gente ha molto apprezzato i nostri prodotti".