

L AGRICOLTURA

Enogastronomia in vetrina la Puglia punta in alto per provuore i suoi calici

Il Movimento turismo del Vino al festival di Barolo

di **Oronzo MARTUCCI**

La Puglia si sforza di valorizzare di pari passo territorio ed enogastronomia. Nei giorni scorsi un esperto di Pugliapromozione ha partecipato al Castello di Grinzane Cavour (in provincia di Cuneo a una iniziativa denominata Food & Wine tourism forum, perché la Puglia è ormai stabilmente inserita nel tra le mete più attrattive dell'enogastronomia insieme a Piemonte, Toscana, Veneto e Umbria. Domani e sabato una folta delegazione di cantine pugliesi che aderiscono al Movimento turismo del vino sarà nuovamente in provincia di Cuneo, a Barolo, per partecipare per la prima volta a "Progetto Vino", con l'obiettivo di dar voce alla regionalità e alla ricchezza dello straordinario tesoro che è il patrimonio vinicolo ed agricolo italiano.

Progetto Vino, iniziativa collegata al festival di Musica e letteratura denominato Agrirock, ospita ogni anno una non stop di degustazioni dedicate ad oltre 70 professionisti del settore: giornalisti delle maggiori testate estere, importatori, sommelier stellati, ed esperti scelti direttamente da D'Agata per il loro peso internazionale e il loro profilo di influenza commerciale sui mercati di riferimento. Gli esperti saranno impegnati in private tastings, focus sui mercati esteri, dibattiti, degustazioni comparate, visite in cantina, tour, walk-around tastings, pranzi e cene con produttori e consorzi.

Il turismo enogastronomico è in forte crescita in tutto il mondo. In Italia, con oltre 110 milioni di presenze, ha raddoppiato in un anno il suo peso. Una ricerca di Isnat-Unioncamere ha stima-

to 12 miliardi (pari al 15,1% del totale turismo) per quanto riguarda le spese legate all'agroalimentare da parte dei turisti che fanno vacanze in Italia. Il 43% delle presenze riguarda i turisti italiani (con 47 milioni di presenze), il 57% è costituito da turisti stranieri (con 63 milioni di presenze). L'Italia è la prima meta al mondo per turismo enogastronomico e il primo Paese europeo per numero di prodotti Dop e Igp.

Il valore aggiunto di Collisioni e di Progetto Vino che si svolge a Barolo è collegato anche al riconoscimento di sito Unesco che le Langhe e il Roero hanno ottenuto nel 2014. Un esempio per un percorso di valorizzazione che in Puglia si può sviluppare attorno alla Valle d'Itria e alla Costa dei Trulli e che sinora ha avuto solo false partenze. Lo scorso anno il festival Collisioni ha fatto registrare 110 mila presenze di turisti con alta capacità di spesa che valorizzano il territorio e le sue produzioni enogastronomiche e non provocano emergenze come accade spesso durante l'estate in Puglia. Da domani sono previste 3 masterclass dedicate ai vini dei soci del Consorzio Movimento turismo del Vino di Puglia, una cena di galanel Castello di Barolo e un evento sul palco Wine&Food del festival. Sono programmate per il 29 giugno le prime due masterclass, dedicate una ai rosati, stella emergente delle produzioni pugliesi, e l'altra a Negroamaro e Nero di Troia (due dei vini autoctoni più importanti di Puglia). Fari puntati su un altro grande autoctono di Puglia, il Primitivo nelle sue diverse declinazioni, la masterclass di sabato 30 giugno.

Gli incontri prevedono semi-

nari specialistici e una panoramica sulle aziende partecipanti. Alle masterclass prenderà parte un ampio panel di esperti, selezionati tra gli ospiti internazionali del progetto, che degusteranno i vini presentati interagendo con gli stessi produttori. Attesi professionisti di riconosciuta fama mondiale come Susan Gordon, editrice food&wine di Forbes; Alexander Peh, Beverage Director del Four Seasons di Singapore; Jason Yamasaki, Head Sommelier di Chamber a Vancouver; Mariarosa Tartaglione, Head Sommelier per il Marea di New York; Tushar Borah, Head Sommelier del Burj Al Arab; Ian Halbert, Wine Director dell'importatore e distributore dell'importatore e distributore Gordon's del New England; Evan Watson, proprietario di Clementine, a Toronto e molti altri. La sera del 29 giugno, nel cortile del Castello di Barolo è programmata una cena pugliese con l'abbinamento delle migliori etichette delle cantine. Gran finale il 30 giugno, sul Palco Wine&Food con una degustazione per attirare sui vini pugliesi l'attenzione dei winelovers ed enocuriosi che affollano Barolo nei giorni del festival. A partire dalle ore 14 di scena "Vieni a ballare in Puglia", evento che prepara il concerto di Caparezza del giorno dopo, 1° luglio, sul main stage del festival. Il Movimento Turismo del Vino Puglia presenterà al pubblico una ricca varietà enogastronomica della regione.



LE CANTINE PROTAGONISTE

**Dal grande Salento
sino al Gargano
Le aziende pugliesi
protagoniste a Cuneo**

● Le aziende pugliesi impegnate a Barolo: Amastuola (Massafra), Antica Masseria Jorche (Torricella), Apollonio (Monteroni), Bonsegna (Nardò), Botromagno (Gravina), Cantele (Guagnano), Cantina dei Fragni (Sammichele), Carvinca (Carovigno), Castel di Salve (Depressa di Tricase); Conte Spagnoletti Zeuli

(Andria), Coppi (Turi), De Falco (Novoli), Duca Carlo Guarini (Scorrano), Fellingine (Manduria), Feudi di Guagnano (Guagnano), La Cantina di Ruvo di Puglia (Ruvo); Li Veli (Cellino); Masseria Surani (Manduria), Mottura (Tuglie), Ognissolle (Canosa di Puglia), Palamà (Cutrofiano), Pietraventosa (Gio-

ia del Colle), Rivera (Andria), Schola Sarmenti (Nardò), Taurino Cosimo (Guagnano), Claudio Quarta Cantina Moros (Guagnano); Tor De' Falchi (Minervino); Torrevento (Corato), Trullo di Pezza (Torricella), Varvaglione (Leporano), Vetrère (Tarranto).

