



Comunicato stampa del 30 maggio 2018

**RADICI DEL SUD 2018:
GLI AUTOCTONI INCONTRANO L'ALTA RISTORAZIONE**

Lunedì 11 giugno 2018 a Sannicandro (BA) la tredicesima edizione del Salone dedicato al vino da vitigno autoctono e all'olio del mezzogiorno dove sarà possibile anche acquistare. Chiusura con i piatti di sette chef

Radici del Sud, la settimana dedicata alla valorizzazione dei vini da vitigno autoctono e all'olio del meridione d'Italia, si concluderà **lunedì 11 giugno** al Castello di Sannicandro di Bari con la tredicesima edizione del **Salone dei vini e degli oli meridionali**. Dopo una settimana di degustazioni, press tour, incontri con buyer e giornalisti italiani e stranieri **100 aziende** tra quelle che partecipano alla manifestazione incontreranno il pubblico in questo grande banco d'assaggio. Dalle **11 alle 21** porteranno i loro vini in degustazione, che da quest'anno potranno anche essere **acquistati** dai visitatori direttamente ai banchetti.

Al secondo piano del Castello troverà spazio l'area dedicata alle specialità gastronomiche: 5 aziende artigiane presenteranno i loro prodotti e **dalle 13.00 alle 15.00** effettueranno anche un vero e proprio servizio ristorazione per permettere ai visitatori di godersi al meglio l'intera giornata con una pausa pranzo adeguata.

Dalle 19.00 alle 20.00 nella biblioteca del Castello si svolgerà il convegno *Autocotoni e ristorazione: l'identità per sfidare i mercati internazionali*, L'identità dei vigneti del Sud trova ormai da tempo nella ristorazione e nelle produzioni di qualità un prezioso alleato, in Italia e all'estero. Interverranno sul tema i presidenti delle associazioni partner della manifestazione: Assoenologi, AIS Puglia, Onav Puglia, Aepi e Vinarius e i giornalisti e buyer internazionali che hanno partecipato alla settimana di approfondimento. Seguiranno le **premiazioni dei vini** vincitori della tredicesima edizione del concorso.



Dalle 21, alla chiusura del Salone, l'evento si sposterà nella **corte del Castello**, dove saranno allestiti i banchi di assaggio di tutti i 300 vini in concorso e di 20 etichette di olio di tutti i produttori presenti. Durante la serata saranno serviti i piatti di 7 chef del sud Italia sul tema *Più Salute e recupero*. **Giacomo Racanelli** di Aromi Bistrot a Sannicandro di Bari (BA) proporrà *Arancino con sivoni e ragu di scarti di maiale nero*; **Riccardo Barbera** di Masseria Barera-Minervino a Murge (BT) presenterà *Strascinati integrali con cozze, cime e fiori di zucchine*; **Peppe Zullo** di Orsara di Puglia (Fg) preparerà *Maccheroncini di lenticchie rosse, ragu di melanzana chips di buccia di melanzana e menta*; **Mirko Balzano** del Ristorante Triglia di Avellino *Candele spezzate con code di cipolle e agnello*; **Giovanni Ingletti e Cosimo Russo** de La Taverna del Porto di Tricase (LE) serviranno *Fegato di pescatrice, ciliegie ferroviaria e cipolla rossa di Acquaviva*. Infine **Mariantonietta Santoro** de Il Becco della Civetta di Castelmezzano (PZ) proporrà la sua *Pecora alla materana in Pignata*.

Per info www.radicialsud.it e prenotazioni <https://goo.gl/9cttyx>

RADICI DEL SUD 2018

Salone dei vini e degli oli del Sud in breve – apertura al pubblico:

Dove: Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari (BA)

Quando: 11 giugno 2018

Orario di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 21.00

Ingresso: kit di degustazione €15 (comprensivo di bicchiere, sacca portabicchiere e quaderno di degustazione). I soci AIS in regola con il pagamento della quota 2018 sarà possibile acquistare il kit degustazione al costo di 10 € invece di 15 €.

Cena a buffet nella Corte del Castello € 15

Parcheggio: disponibile

I minorenni non pagano l'ingresso e non possono effettuare degustazioni.

Ufficio Stampa:

Anna Sperotto

349 8434778

anna@studiocru.com

Michele Bertuzzo



347 9698760

michele@studiocru.it

Associazione Propapilla

L'Associazione Propapilla si occupa principalmente della promozione del territorio e della valorizzazione della cultura enogastronomica pugliese, organizzando degustazioni, concorsi, convegni e rassegne.

Con Radici del Sud, in particolare, vuole celebrare e dare visibilità in Italia e all'estero all'enogastronomia e alla viticoltura delle regioni del sud Italia, evidenziando il profondo legame con il territorio.

Inoltre, attraverso la pubblicazione di tre guide dedicate alle Pizzerie, ai Ristoranti e ai Vini ogni anno aggiorna e monitora il panorama enogastronomico di Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Sicilia.