



Comunicato stampa del 30 maggio 2019

**RADICI DEL SUD 2019:  
A SANNICANDRO IL CONNUBIO TRA ENOLOGIA E ALTA CUCINA**

**Lunedì 10 giugno torna il Salone dei vini e degli oli del Meridione al Castello di Sannicandro di Bari con 125 tra cantine e frantoi. Cena conclusiva con i piatti di 5 chef**

È ormai tutto pronto per la quattordicesima edizione di **Radici del Sud**, che si concluderà **lunedì 10 giugno** al **Castello di Sannicandro di Bari** con il **Salone dei vini e degli oli del Mezzogiorno**. L'orario di apertura al pubblico sarà **dalle 11.00 alle 21.00** e ospiterà quest'anno **125 aziende** vitivinicole e olearie con i migliori prodotti di Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Sicilia.

Nella settimana precedente oltre 40 giornalisti e buyer nazionali e internazionali saranno impegnati in visite alle aziende e in degustazioni guidate per decretare i vincitori del concorso di Radici del Sud 2019.

Al secondo piano del Castello di Sannicandro verrà allestita un'**area food** che ospiterà la migliore tradizione gastronomica del Sud Italia. **Dalle 13.00 alle 15.00** la sala diventerà un'**area ristorazione** dedicata alla pausa pranzo con possibilità per i visitatori di scegliere tra piatti caldi e freddi.

**Alle 19.00** nella biblioteca del Castello si terrà il convegno **Scenari mondiali del mercato del vino e il ruolo del Sud**. Il primo intervento avrà come titolo *I vitigni antichi e il futuro tra Champagne e Sud Italia*, dove verrà analizzato e confrontato l'impatto economico di questi vigneti nel panorama attuale. Sarà seguito dal dibattito *Sostenibilità, cambiamento climatico e invecchiamento dei vigneti: quanto condizionano il mercato*. Durante il convegno intervverranno alcuni giornalisti e buyer partecipanti alla settimana di Radici, il responsabile della comunicazione della cantina Tarlant e i partner dell'evento.

A seguire si svolgeranno le **premiazioni** delle cantine vincitrici di Radici del Sud 2019.

La chiusura dell'evento sarà nel cortile interno del Castello a partire **dalle 21.00**, con il **grande banco d'assaggio** di tutti i vini e gli oli del concorso. Questi verranno abbinati a **cinque piatti** preparati da altrettanti **chef** e tutti realizzati attorno al tema ***Il mare e gli orti***

***del Sud Italia.***

**Nazario Biscotti** del ristorante *Antiche Sere* di Lesina (FG) preparerà un carpaccio di cefalo di Laguna con salicornia all'aceto; **Leonardo Vescera** de *Il Capriccio* di Vieste (FG) porterà un rochè di pesce azzurro in crosta di mandorle su guazzetto di pomodoro olive e capperi; **Michele di Palma** dell'*Antica Cucina 1983* di Barletta servirà i ceci rossi lisci di Cassano con calamaro e musciska; **Antonio Scalera** de *La Bul* di Bari proporrà lo sgombro in olio, scalogno affumicato e maionese al bergamotto e **Donato Calvi** del *Ristorante Calvi* di Altamura (BA) presenterà un torrone di lenticchie di Altamura IGP.

Radici del Sud è organizzato con il patrocinio della Regione Puglia, del Comune di Sannicandro di Bari e in collaborazione con Ardeasal e IPPU Packaging Srl. Partners dell'evento sono: AIS, AEPI, Vinarius, Assoenologi e Slow Wine.

Per informazioni e acquisto dei biglietti [www.radicidelsud.it](http://www.radicidelsud.it)

**RADICI DEL SUD 2019 - Salone dei vini e degli oli del Sud**

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

**Apertura al pubblico:** 10 giugno 2019

**Orario:** Salone dalle 11.00 alle 21.00, cena a buffet conclusiva dalle 21.00 alle 24.00

**Ingresso:** kit di degustazione €15 (comprensivo di bicchiere, sacca portabicchiere e quaderno di degustazione). Il biglietto del Salone comprende anche l'accesso alla cena conclusiva. Ingresso ridotto con biglietto a €10 per i soci Ais, Fis, Onav, Fisar

**Parcheggio:** disponibile

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

*Ufficio stampa:*

*Carlotta Flores Faccio*

324 6199999

[carlotta@studiocru.com](mailto:carlotta@studiocru.com)

*Anna Sperotto*

349 8434778

[anna@studiocru.com](mailto:anna@studiocru.com)