La vigna e l’uliveto di Puglia

scritto da Agnese Ceschi | 6 Aprile 2023



Vino e ulivo, due cultivar affini e con una storia che spesso si è intersecata. In Puglia, più che in ogni altra Regione italiana.

Per raccontare il profondo legame tra queste due importanti coltivazioni per l’economia agroalimentare italiana l’**associazione di sommelier** **AIS Puglia**, con il patrocinio della Regione Puglia Assessorato Agricoltura, e la collaborazione di Assoenologi Puglia, Confcooperative Puglia, Donne del Vino Puglia, Colto e Mangiato, ha organizzato un evento speciale in occasione di Vinitaly 2023 dal titolo **“La Vigna e l’Uliveto di Puglia”**.

La delegazione dei tastevin pugliesi guidati dal presidente Giacomo D'Ambruoso, presente al Vinitaly 2023 con **un gruppo di oltre 25 persone**, tra sommelier, relatori, referenti della comunicazione e del coordinamento regionale dell'associazione**, ha valorizzato a tutto tondo la ricchezza e varietà dei vitigni autoctoni di Puglia**, da quelli più famosi come il primitivo, il negroamaro, il nero di Troia, a quelli in costante ma importante ascesa come il susumaniello, l'ottavianello, il fiano, il minutolo, la verdeca, l'aleatico, il bianco d'alessano, la malvasia nera, il bombino e tanti altri, e le loro espressioni nell'ambito delle produzioni vinicole. **Nell'occasione hanno avuto un importante spazio anche gli oli evo** rappresentati dalle cultivar e dalle denominazioni olearie d'origine protetta più importanti.

Per questo motivo oltre alla presenza dei vini, l'Associazione Italiana Sommelier Puglia prevede la realizzazione di **più corner dedicati agli oli evo regionali** suddivisi per cultivar e territori di provenienza e comunicati dai Sommelier dell'Olio dell'AIS.

L'evento ha visto due momenti: **una caccia ai tesori di Puglia** con tre coppie di giornalisti e influencer, in un percorso a tappe nel centro di Verona, superando una serie di prove sul tema della Puglia enogastronomica per conquistare la vittoria e un talk show, condotto dal giornalista Gioacchino Bonsignore, con party serale presso il **Crowne Plaza Hotel di Verona**.

Alla chiusura del talk, la **festa pugliese** con le degustazioni dei vini suddivisi per vitigno e denominazione d'origine e degli oli evo suddivisi per cultivar raccontati dai sommelier AIS, abbinati alle tipicità regionali preparate in **più angoli di show cooking dagli Chef dell'Associazione Colto e Mangiato.**

Rossella Giorgio, dirigente all'assessorato Agricultura regione Puglia ha detto: "Siamo a fianco delle imprese. Il

Bilancio che traiamo da questa iniziativa che abbiamo supportato é positivo: siamo alla ricerca di percorsi alternativi e di valorizzazione delle nostre specialità, come il vino e l'olio".

Massimiliano Apollonio, presidente Movimento Turismo del Vino ha ringraziato l'AIS "perché sono infaticabili e sono stati preziosi durante questo Vinitaly. Attendiamo con piacere i sommelier dell'olio, che daranno un grande impulso anche a questa specialità pugliese".

Massimo Tribaldi, Assoenologi ha detto: "Mi piace pensare alla Puglia come una grande orchestra dove ogni associazione si mette assieme alle altre e produce una sinfonia corale".

Renata Garofano, delegata per Le donne del vino Puglia, ha raccontato il messaggio comune che l'associazione porta avanti: "Fare formazione e diffondere la cultura del vino anche tra le nuove generazioni. Un messaggio positivo di amore per la terra".

Vincenzo Patruno, presidente ConfCooperative di Puglia, ha detto: "Siamo fortunati ad avere tutte queste varietà autoctone in Puglia. In un momento in cui abbiamo attacchi feroci sul mondo del vino, abbiamo la fortuna di avere una varietà, il Susumaniello, che ha proprietà antitumorali secondo la scienza".

Giuseppe Baldassarre, sommelier AIS Puglia ha concluso: "Ulivi e viti di Puglia, cultivar di cui siamo orgogliosi, prodotti della natura, che é fonte di vita".