



## Grand Tour del Gusto 2026: a Conversano una cena a sei mani tra pizza e cucina pugliese

*Lunedì 29 giugno, la terza tappa del progetto dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto ha riunito Domenico e Nicola Boccuzzi con Gianfranco Palmisano in un format che valorizza i sapori del territorio*

Sapore Perfetto, a Conversano (BA), ha ospitato **lunedì 29 giugno** la terza tappa del **Grand Tour del Gusto 2026**, progetto itinerante attraverso il quale l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** celebra la ricchezza enogastronomica italiana. Protagonisti della cena a sei mani lo chef **Gianfranco Palmisano** del Ristorante Gaonas – Le Officine del Gusto di Martina Franca, insieme ai padroni di casa **Domenico e Nicola Boccuzzi**.

Anche quest'anno, dopo il successo delle prime due edizioni, il Grand Tour del Gusto, ideato e curato dall'Associazione con il supporto del Club dei Partner, si è confermato un format capace di mettere in relazione professionisti della ristorazione, aziende e territori, con chi questo mondo è chiamato a raccontarlo.

L'appuntamento di Conversano, ospitato nell'accogliente locale ricavato da un antico convento con tanto di refettorio e cellette per i monaci, si è sviluppato attraverso un percorso gastronomico in quattro tappe.



Domenico Boccuzzi, insieme allo chef Gianfranco Palmisano del Gaonas (Foto © Città Meridiane e Sapore Perfetto).

## Il percorso gastronomico della cena a sei mani

Le prime due hanno portato in tavola due proposte di pizza contemporanea firmate Nicola Boccuzzi per Sapore Perfetto.

La proposta iniziale, come ha raccontato lo stesso Nicola al cospetto degli ospiti, è stata pensata come un omaggio agli intramontabili antipasti degli anni '90: una rivisitazione del riuscito abbinamento tra melone Cantalupo e prosciutto crudo.

Sul trancio di pizza al padellino, battezzata "Antipasto Italia anni '90", mozzarella di bufala di Altamura, prosciutto crudo e una foglia di basilico con la nota fresca del velo di gel al melone Cantalupo.



Antipasto Italia anni '90 (Foto © Città Meridiane e Sapore Perfetto).

La seconda proposta ha giocato, invece, con gusti più decisi con un omaggio alla **pizza Cosacca ma in chiave pugliese**, con un sugo di braschiola di carne di maiale e una cialda croccante di caciocavallo su una crema leggera a base di caciocavallo e acqua.



Pizza Cosacca con sugo di braciola di carne di maiale (Foto © Città Meridiane e Sapore Perfetto).

A seguire è arrivato il piatto di **Gianfranco Palmisano**, anticipato dall'intenso profumo del [sugo alla genovese](#) abbinata al classico formato di pasta pugliese, le orecchiette. Lo chef ha spiagato di aver rivisitato la genovese utilizzando carne di maiale e cipolle bianche nella proporzione di uno a uno, con un goccio di aceto e foglie di alloro per donare al piatto una spinta aromatica. La freschezza arrivava, invece, dalla polvere di friggirelli essiccati che regala alla preparazione – sorprendentemente leggera nonostante gli ingredienti utilizzati – un tocco leggermente pungente e quasi agrumato.



Il piatto di orecchiette con sugo alla genovese (Foto © Città Meridiane e Sapore Perfetto).

Anche la dolce conclusione è stata affidata a Palmisano con una **panna cotta al the matcha**, quenelle al cioccolato al latte, mou salato e crumble di biscotto.



Panna cotta al the matcha (Foto © Città Meridiane e Sapore Perfetto).

## Esperienza immersiva nei sapori locali

Il percorso ha sicuramente rappresentato un'esperienza gastronomica immersiva, capace di valorizzare le identità dei singoli protagonisti che, a loro volta, hanno esaltato i prodotti locali nelle loro proposte.

Certo, nessuno, nel momento in cui è stato definito il menu, poteva prevedere che quella del 29 giugno sarebbe stata una delle più bollenti serate dell'estate 2026. Proposte come la pizza Cosacca e la Genovese, che hanno richiamato alla memoria i paesaggi innevati della Russia e il comfort food delle domeniche invernali napoletane, hanno accentuato la sensazione di calore a tavola.

Poco ha giovato scegliere un vino dalla minima gradazione alcolica, solo 9 gradi, come il **Bianco di Verona IGT "Fresco di Masi"** a base di uve Garganega, Chardonnay e Pinot grigio.

Nonostante le piacevoli note di frutta, il vino non ha retto l'abbinamento con il gusto intenso del melone Cantalupo. Sarebbe stato più apprezzato come aperitivo leggero o accompagnato a crudi di mare e pesci dal sapore delicato.

Anche il rosso della stessa azienda veneta e della stessa tipologia, il **Rosso Fresco di Masi**, leggero e fruttato con sentori di ciliegia e fragola, è apparso troppo delicato accanto a piatti “forti” come le brasciole alla pugliese e il sugo alla genovese.

Per questo viaggio nel gusto e tra le regioni d'Italia, avremmo preferito all'incontro tra Puglia e Veneto un sodalizio con l'Emilia-Romagna: un Lambrusco Grasparossa servito fresco, con le sue bollicine naturali, avrebbe probabilmente pulito meglio il palato dalla componete grassa delle carni. Anche un Metodo Classico dalla spiccata acidità avrebbe rappresentato un abbinamento convincente, capace di offrire maggiore freschezza ed equilibrio.

Ultima nota sul dolce: il the matcha ha donato freschezza e vivacità alla panna cotta, ma una base di gelato o una granita sarebbero state scelte più azzeccate date le temperature.

## Il Grand Tour del Gusto valorizza il lavoro di squadra

Questa terza tappa è stata l'occasione non solo per promuovere il saper fare italiano e la cultura della qualità, come si ripromette l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, ma soprattutto ha dato la possibilità di raccontare il lavoro di squadra degli Associati dietro le quinte e a tavola, permettendo al contempo un confronto amichevole e costruttivo tra chi il cibo lo racconta. Ognuno a suo modo.

Gli abbracci finali tra chef, pizzaioli e partecipanti hanno confermato lo spirito dell'iniziativa, dando appuntamento alle [prossime tappe della terza edizione](#) del Grand Tour del Gusto.

| Data         | Ristorante e località                               | Chef protagonisti                                              |
|--------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1 luglio     | Terradimare, Trani (BT)                             | Domenico Di Tondo con Iginio Ventura e Giuseppe Petruzzella    |
| 8 luglio     | Abbamele Osteria, Mamoiada (NU)                     | Mauro Ladu con Vincenzo Florio                                 |
| 31 agosto    | Piccolo Lago, Verbania (VB)                         | Marco Sacco con Salvatore e Vincenzo Butticè                   |
| 14 settembre | Gaonas – Le Officine del Gusto, Martina Franca (TA) | Gianfranco Palmisano con Giuseppe Petruzzella e Pascal Barbato |
| 15 settembre | Osteria Santa Maria, Abbiategrasso (MI)             | Mirco Polli con Luca Zotti e Norman Berini                     |
| 16 settembre | Osteria in Scandiano, Scandiano (RE)                | Andrea Medici con Federico Ferrari                             |
| 17 settembre | Osteria DaMa, loc. Solivo, Varallo (VC)             | Danilo Massa con Alex Gaspari                                  |
| 22 settembre | Lusernarhof, Luserna (TN)                           | Luca Zotti con Norman Berini e Mirco Polli                     |
| 24 settembre | Osteria Billis, Tortona (AL)                        | Alessandro Billi con Federico Ferrari e Vincenzo Florio        |

| Data        | Ristorante e località                         | Chef protagonisti                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 6 ottobre   | Il Pinocchio, Borgomanero (NO)                | Francesco Morano con Vincenzo Florio                                  |
| 8 ottobre   | La Ripa, Vieste (FG)                          | Andrea Miacola con Michele Impagnatiello, Nino Mosca e Iginio Ventura |
| 12 ottobre  | Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA)              | Giuseppe Petruzzella con Domenico Di Tondo e Iginio Ventura           |
| 19 ottobre  | Ristorante Casa della Rocca, Dolcedo (IM)     | Fabio Maiano e Samuele Maio con Eleonora Andriolo                     |
| 6 novembre  | Lo Stuzzichino, Sant'Agata sui Due Golfi (NA) | Mimmo De Gregorio con Enzo Coccia e Stefano D'Onghia                  |
| 9 novembre  | Le Vie del Borgo, Toceno (VB)                 | Norman Berini con Luca Zotti e Mirco Polli                            |
| 13 novembre | Osteria Botteghe Antiche, Putignano (BA)      | Stefano D'Onghia con Mimmo De Gregorio                                |
| 16 novembre | Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA)              | Giuseppe Petruzzella con Gianfranco Palmisano e Pascal Barbato        |

**Data di creazione**

01/07/2026

**Autore**

rosalia-chiarappa