



## XII SALONE DEI VINI E DEGLI OLI MERIDIONALI EXHIBITION OF SOUTH ITALIAN WINES AND OLIVES

CASTELLO DI SANNICANDRO DI BARI  
4-5 GIUGNO

In Puglia, giugno inizia con 3 eventi da non perdere

**Radici del Sud 2017, Campionato Nazionale di Pizza Italiana e Cibo, Vino & Cultura sono 3 manifestazioni enogastronomiche da segnalare e che si svolgono agli inizi di giugno nelle province di Bari e Barletta Andria Trani.**

Mentre ci avviciniamo all'estate, cresce la voglia di divertimento e, quando si ha la possibilità di mangiare e bere in compagnia, non bisogna farsi scappare le occasioni.

I primi di giugno a **Sannicandro di Bari** e a **Bisceglie** si attendono tre eventi all'insegna del gusto che vanno sicuramente inseriti in agenda, per scoprire tradizioni e bontà della terra pugliese.

### **Radici del sud 2017**



## XII SALONE DEI VINI E DEGLI OLI MERIDIONALI EXHIBITION OF SOUTH ITALIAN WINES AND OLIVE OILS

CASTELLO DI SANNICANDRO DI BARI (BA)  
4-5 GIUGNO 2017

Radici del Sud 2017 si svolge il 4 e 5 giugno a Sannicandro di Bari.

Dal 30 maggio al 5 giugno a Sannicandro di Bari, si svolge “[Radici del Sud](#) – XII Salone dei Vini e degli Oli Meridionali” a cura dell’Associazione Propapilla, che si dedica alla promozione del territorio con l’obiettivo di valorizzare l’enogastronomia e la viticoltura di [Puglia](#), Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia.

L’evento avrà luogo nella magica atmosfera del **Castello Normanno Svevo** e si svilupperà nell’arco di più giornate, alcune dedicate agli incontri BtoB fra i buyer e gli esperti esteri con i produttori vitivinicoli, ed altre dedicate alle sessioni del concorso fra tutti i vini del Sud. Una giuria degusterà, alla cieca, circa 350 vini per decretare i 70 finalisti, protagonisti delle giornate del Salone aperte al pubblico.

I vini arrivati in finale, saranno assaggiati una seconda volta dal 20 al 30 giugno da una giuria nazionale chiamata a coronare il miglior vino spumante, bianco, rosso e rosato di Radici del Sud 2017, mentre i migliori tre verranno premiati il 27 novembre 2017, nella medesima location durante **Radici Wines Experience**.

Nelle giornate di domenica e lunedì (4 e 5 giugno), Radici del Sud aprirà le sue porte al pubblico per dare la possibilità di conoscere le produzioni delle cantine e degli oleifici partecipanti e di dialogare direttamente con il produttore. Si potrà accedere al salone dalle 10 alle 20, dopo aver acquistato il kit di degustazione. Per saperne di più: [www.radicidelsud.it](http://www.radicidelsud.it).

## Campionato Nazionale di Pizza Italiana – Bisceglie

**Settimana Nazionale della Celiachia**  
13-21 Maggio 2017

6 giugno 2017  
ore 9:30  
PORTO TURISTICO DI BISCEGLIE

**4° CAMPIONATO NAZIONALE di PIZZA ITALIANA**

**CATEGORIE**  
pizza classica  
alternativa  
senza glutine  
dessert

Dalle ore 13:00  
degustazione di un primo piatto tipico a cura dell'Associazione Cuochi Baresi

Dalle ore 20:00  
**Pizza Party**  
L'intero ricavato sarà devoluto in beneficenza

per info:  
Luigi Stamerra  
tel. 392 5336716  
Giuseppe Petruzzella  
tel. 346 3450702

Il **6 giugno**, dalle 9:30 alle 22, il Porto turistico di Bisceglie (BT) ospiterà la quarta edizione del **Campionato Nazionale di Pizza Italiana**, organizzato dall'**APP – Associazione Pizzaioli Professionisti** che, da sempre, cerca di promuovere i prodotti del territorio rivisitati in chiave alternativa.

Nella competizione, i pizzaioli si dovranno sfidare nell'ambito di 4 categorie in gara: Pizza Classica, Pizza Alternativa, Pizza Senza Glutine e Pizza Dessert. La giornata vedrà un momento-degustazione in cui sarà possibile assaggiare un primo piatto tipico a cura dell'Associazione Cuochi Baresi e si concluderà con il "Pizza party", il cui ricavato verrà devoluto in beneficenza. Per maggiori informazioni: Stamerra Luigi 392 5336716 – Petruzzella Giuseppe 346 3450702.

## Cibo, Vino & Cultura – Povero a chi?

**CIBO, VINO & CULTURA**

## “Povero” a chi?

Il pesce “povero” deve questo appellativo al suo basso valore commerciale. In realtà, come spesso accade, è ricco di benefici e gusto. Abbiamo quindi deciso di raccontarvelo e farvelo apprezzare, aiutati dalle sapienti mani dello chef **Leonardo Ferrante** del Cocola Bistrot, attraverso un menu che lo vede come protagonista.

\*  
La cena si svolgerà  
**Giovedì 8 giugno**  
ore 21:00  
presso  
**Cocola Bistrot**  
Via Cavour, 110 - Bisceglie  
\*




**Il Menù**

*Entrée*  
Pettolina del “poveretto”  
su crema morbida e cipolla al Nero di Troia

*Antipasto*  
Hamburger di alici  
con insalata agrodolce di finocchi,  
arance e aceto balsamico Masseria Barone Melodia

*Primo*  
Risotto, sgombrò, buccata e limone

*Secondo*  
Baccalà scottato, fonduta di pecorino,  
sticchi di peperone, pomodoro bruciato,  
cipollotto e polvere di caffè

*Sorbetto*  
*Togliata Di Frutta*  
*Dessert*

Le 3 portate principali (antipasto, primo e secondo) saranno accompagnate e abbinare a 3 diversi VINI della cantina MASSERIA BARONE MELODIA.

€ 20,00 Bevande escluse

info e prenotazioni: **346.4958248 - 340.9997935**  

 **Cibo, Vino & Cultura**

L'8 giugno presso il **Cocola Bistrot** di Bisceglie avrà luogo **Povero a Chi?**, il primo evento a cura di **Cibo, Vino & Cultura**, blog enogastronomico di due giovani fratelli biscegliesi, che vedrà protagonista il “povero pesce”. Una cena accompagnata da una degustazione di vini, sapientemente abbinati, che vuole raccontare attraverso le mani dello **chef Leonardo Ferrante**, quanto il pesce definito “povero”, per via del suo valore commerciale, sia un prodotto ricco in termini di gusto e proprietà nutrizionali. Proprio per questo merita di essere riscoperto e celebrato attraverso un menù che lo veda protagonista. Info a [www.cibovinoecultura.it](http://www.cibovinoecultura.it)

© Articolo di Sara Gagliardi

**Data di creazione**

24/05/2017

**Autore**

redazione