

# Al Vinitaly 2019 la Puglia dimostra la sua vitalità enologica

written by Redazione | 27/04/2019



**Nell'importante evento veronese dedicato al vino, il pubblico internazionale ha apprezzato l'appeal vitinicolo del Tacco d'Italia. Con degustazioni, riconoscimenti e folklore, la regione si è presentata viva e piena di risorse.**

La 53<sup>a</sup> edizione del [Vinitaly](#) ha confermato il momento magico che sta vivendo la Puglia, una regione in crescita dal punto di vista turistico ma anche caratterizzata da una maggiore attenzione al settore gastronomico e vitivinicolo.

Nel **padiglione 11 di Verona Fiere**, negli spazi di [Enoteca Regionale Puglia](#), è stata allestita una scenografia con grandi "capasoni", gli orci in terracotta che tradizionalmente si usano per la conservazione del vino. Qui, ogni giornata si è aperta con un aperitivo a tema tra bollicine, rosati bianchi e rossi, accompagnato dalla pizzica del gruppo musicale dei **Tammora Felice**. Il **Pane di Altamura DOP** e la **Burrata IGP di Andria** hanno completato questo intrattenimento, abbinandosi perfettamente ai vini serviti.

## Al pugliese Giuseppe Baldassarre il Premio Angelo Betti



Con una grande festa è stata celebrata la consegna della **Gran Medaglia di Cangrande** alla Puglia, nella persona di **Giuseppe Baldassarre**. Il riconoscimento allo studioso e scrittore di enologia, nonché membro del Consiglio Nazionale dell'[Associazione Italiana Sommelier](#), è stato conferito nell'ambito del **Premio Angelo Betti - Benemeriti della Viticoltura**. Un premio che riconosce il lavoro di riscoperta e divulgazione di vitigni tradizionali che erano stati quasi dimenticati e che - opportunamente valorizzati - costituiscono una spinta all'entoturismo.

### Puglia al Vinitaly 2019: impegno e vitalità nel rilancio enologico

La conduzione dei laboratori nel Padiglione 11, è stata affidata ai giornalisti **Francesco Vecchi** e **Stefano Zurlo** che hanno sottolineato lo sforzo collettivo di enologi, associazioni e sommelier della regione che hanno contribuito a costruire una maggiore conoscenza del vino, una capacità di cogliere armonie e colori ma anche di abbinare cibo e vino.

Molte le iniziative di **promozione della cultura enogastronomica pugliese** che hanno veicolato l'identità del territorio attraverso la narrazione dei presidi Slow Food, dei prodotti DOP e IGP e attraverso la cucina dello chef **Massimo Andrea Di Maggio**, protagonista di seguitissimi show cooking.

La sessione curata da **Michele Bruno**, Presidente di Puglia Expò, ha esaltato i piatti pugliesi abbinandoli ai vini da vitigni autoctoni come **Susumaniello** e **Negroamaro**; non sono mancate anche interpretazioni di rilievo di Ottavianello, Aleatico e Fiano.

La [cipolla di Acquaviva delle Fonti](#), dal gusto delicato e pieno allo stesso tempo, ha trovato un

gradevole sodalizio in ricette a base di baccalà.

Presenti **Le Donne del Vino di Puglia** con i loro prodotti tra cui Primitivo, Nero di Troia, Negroamaro e Susumaniello che vivono una stagione di straordinario sviluppo, pronti ormai a sfidare i grandi vini di regioni storicamente all'avanguardia in campo enoico come Toscana e Piemonte.

Una [bella esperienza per la Puglia](#) che - dopo il boom turistico degli ultimi anni - appare incamminata su un processo di maturazione anche dal punto di vista del cibo e del vino, forte di un brand capace di affermarsi nel resto della penisola e del mondo.

© *Articolo di Luigina Simonetti*