

# Una cena di gala per premiare i migliori oli d'oliva pugliesi

SAVELLETRI DI FASANO – Un'importante Cena di Gala per festeggiare i produttori pugliesi premiati con l'ambito e prestigioso riconoscimento delle **"5 Gocce Bibenda 2022"**. La serata – promossa dalla **Fondazione Italiana Sommelier Puglia** con il contributo della **Regione Puglia, Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale** per il prossimo **19 marzo alle 18.30, a Borgo Egnazia, a Savelletri di Fasano (Brindisi)** – prenderà il via con la presentazione alla stampa della nuova **Guida Oli Bibenda 2022** da parte del Presidente della Fondazione Italiana Sommelier Puglia, **Giuseppe Cupertino**.

Seguirà la premiazione dei produttori che hanno conquistato il massimo riconoscimento in guida per l'ultima campagna olearia, celebrati alla presenza delle istituzioni regionali e nazionali e dei giornalisti di settore. La Cena di Gala, abbinata alla degustazione degli oli extravergine, sarà firmata per l'importante occasione da **Domingo Schingaro**, Chef Executive di Borgo Egnazia e Chef 1 Stella Michelin del ristorante **"Due Camini"**.

Quest'anno la **Puglia** vanta l'importante primato di essere la prima regione per numero di oli extravergine di qualità premiati a livello nazionale. Un risultato maturato grazie all'impegno e alle energie che quotidianamente i produttori pugliesi approfondono nell'obiettivo di raggiungere un livello qualitativo del prodotto sempre più alto e che la Fondazione Italiana Sommelier riconosce con grande orgoglio, tanto da essere l'unica organizzazione in Puglia a promuovere corsi di specializzazione sulla comunicazione dell'olio di qualità, con attestazione professionale da **Sommelier dell'Olio** riconosciuto

in 31 Paesi del mondo.

*“L’evento rappresenterà un momento di grande celebrazione per le aziende pugliesi premiate in Italia e un’occasione di incontro fra i produttori della nostra regione che potranno cogliere l’opportunità di un confronto costruttivo sulle future politiche di valorizzazione del sistema olivicolo pugliese a livello nazionale e internazionale”,* ha commentato il Presidente della Fondazione, **Giuseppe Cupertino**. *“Siamo veramente orgogliosi di questo importante risultato che premia il sacrificio e la dedizione dei nostri produttori di olio di qualità e che ripaga la Fondazione Italiana Sommelier per l’impegno volto alla promozione costante di uno dei prodotti agroalimentari di riferimento del nostro territorio”.*

**Per info e prenotazioni esterni dinner:**

Segreteria Fondazione Italiana Sommelier di Puglia

Tel +39 3398384455

E-mail: [segreteria@fondazione-sommelierpuglia.it](mailto:segreteria@fondazione-sommelierpuglia.it)

Per info e prenotazioni [www.fondazione-sommelierpuglia.it](http://www.fondazione-sommelierpuglia.it)