

Vinitaly, tra cibo, design e comunicazione

LECCE – Dal 15 al 18 aprile al Vinitaly di Verona, l'Associazione Puglia Expò proporrà un ricco calendario di attività collaterali di animazione all'interno dello stand della Regione Puglia. Anche per la 52esima edizione del "Salone Internazionale del vino e dei distillati", infatti, la Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale, con il supporto di Unioncamere Puglia, ha confermato la partecipazione all'importante manifestazione dedicata alle aziende produttrici di vino o distillati all'interno del Padiglione 11 dove si ritroveranno le aziende pugliesi del settore. L'Associazione Puglia Expò – attiva fin dal 2013 e che collabora tra l'altro con il Mercatino del Gusto di Maglie – è costituita da cuochi, giornalisti, esperti di comunicazione e di promozione eno-gastronomica. Raccontare la Puglia: questa è la sfida che Puglia Expo raccoglie, impegnandosi a far conoscere, tutte le sfaccettature di una regione generosa, caratterizzata da una biodiversità straordinaria e attraversata da culture diverse, ognuna con la propria identità, i propri sapori e saperi. In particolare durante il Vinitaly proporrà una serie di incontri a tema per promuovere con efficacia e consapevolezza l'immagine della Puglia come sistema; valorizzare l'immagine del mondo Enologico pugliese di qualità, fuori dagli stereotipi consueti; esaltare il comparto vinicolo territoriale in abbinamento al variegato patrimonio agro-alimentare pugliese; pensare al vino come trait d'union di mondi vicini; comunicare il vino in modo moderno e creativo con pillole video a cura del videomaker Giuseppe Pezzulla, con lo storytelling sui social e la realizzazione di cartoline e tovagliette in collaborazione con Fantadesign di Valentina D'Andrea.

Il programma prenderà il via domenica 15 aprile (ore 14) con

“I colori e le sfumature, l’intensità cromatica e l’armonia, la persistenza e la vivacità dei vini Rosati” in collaborazione con l’associazione “Le donne del vino” (delegazione Puglia) e in “abbinamento” con le luminarie di Lucio Mariano (Corigliano d’Otranto). **Lunedì 16** (ore 12) lo chef contadino **Peppe Zullo** parteciperà all’incontro **“La morbidezza, l’eleganza, le note uniche del Primitivo”** con Angelo Inglese di Ginosa (Ta). **Martedì 17 aprile** (ore 15) si parlerà de **“Il corpo, la struttura, l’invecchiamento, le note aromatiche del Negroamaro e la cultura del progetto delle Officine Tamborrino di Ostuni”** con Pierangelo Argentieri di Federalberghi. Ultimo appuntamento **mercoledì 18 aprile** (ore 12) con **Davide Gangi** di “Vinoway” e **Tony Augello** di “Colto & Mangiato” che parleranno de **“La struttura, la persistenza, la sapidità, la qualità del Nero di Troia”** e della “sapienza sartoriale che diventa arte” con il Gruppo Stile De Virgilio di Molfetta (Ba). PugliaExpò curerà, inoltre, una serie di **show cooking** con la collaborazione dell’e(t)nogastronomo **Pino De Luca** e degli chef **Alfredo De Luca** e **Cosimo Russo**.

