

# I cinque grappoli Bibenda ai migliori vini pugliesi

OSTUNI – Un evento esclusivo per celebrare le eccellenze della produzione enoica pugliese 2022 e l'impegno del comparto vitivinicolo regionale profuso in Italia e nel mondo. I migliori vini di Puglia e i produttori pugliesi vincitori dei **"5 Grappoli Bibenda 2022"** saranno premiati dalla **Fondazione Italiana Sommelier di Puglia** nella serata di gala in programma il prossimo 8 gennaio , alle ore 19, alla Masseria Traetta Exclusive di Ostuni.

Il conferimento del prestigioso riconoscimento sarà l'occasione per presentare ufficialmente alla stampa la nuova **Guida Bibenda 2022**, alla presenza dei produttori vitivinicoli premiati, delle personalità del mondo istituzionale, della stampa specializzata e degli illustri ospiti; Bibenda rappresenta lo strumento più autorevole, di riferimento e di racconto dei prodotti enogastronomici italiani di qualità, riconosciuto e fruito in tutto il mondo con oltre 420mila copie anche in digitale.

La serata dell'8 gennaio realizzata con il contributo della Regione Puglia, Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale, rappresenterà un momento di vera celebrazione per le 31 aziende vitivinicole pugliesi premiate con il massimo riconoscimento in Italia e di incontro fra i produttori della nostra regione che, già nei primissimi giorni del 2022, potranno cogliere l'opportunità di un confronto costruttivo sulle future politiche di valorizzazione del sistema enoico pugliese a livello nazionale e internazionale.

Il programma prevede il Welcome Cocktail alle 18.30 con la presentazione alla stampa della Guida Bibenda 2022 e proseguirà con la premiazione dei vini e dei produttori pugliesi a cui sono stati conferiti i "5 Grappoli Bibenda

2022". L'evento si concluderà con il Gala Dinner, pensato e firmato per l'occasione da **Solaika Marrocco** del ristorante **Primo Restaurant** di **Lecce**, nuova Stella Michelin premiata lo scorso 23 novembre in occasione della presentazione della 67esima edizione della Guida Michelin. La giovanissima e talentuosa salentina, espressione e testimone dell'alta ristorazione femminile, ha ricevuto anche il premio speciale come migliore giovane chef ed è stata l'unica donna premiata tra i 35 neostellati. In abbinamento al menu sarà possibile degustare tutti i vini premiati durante la serata.

“Uno straordinario momento di orgoglio, di elegante celebrazione per tutti i produttori e per il comparto enoico pugliese in generale che, grazie alla leadership e l'impegno profuso sul territorio dalle donne e dagli uomini di **Fondazione Italiana Sommelier di Puglia**, vive oggi una nuova fase di affermazione, di rilancio comunicativo e di interesse crescente tra gli appassionati e i mercati internazionali”, ha commentato **Giuseppe Cupertino, Presidente della Fondazione Italiana Sommelier Puglia**; “un trend – conclude – che ci rende davvero orgogliosi.”

Per info e prenotazioni:

**Segreteria Fondazione Italiana Sommelier di Puglia**

**Tel +39 3398384455**

**E-mail: [segreteria@fondazioneesommelierpuglia.it](mailto:segreteria@fondazioneesommelierpuglia.it)**