

Grande successo per "La notte delle Eccellenze"

Organizzata dal Gal Terra dei Trulli e di Barsento.

NOCI/ALBEROBELLO - Dopo il successo che ha ottenuto "**La notte delle Eccellenze**" il presidente del Gal Terra di Trulli e di Barsento, **Stefano Genco**, ha dichiarato: "*Il bilancio molto lusinghiero fatto registrare da questa iniziativa testimonia l'efficacia del progetto dedicato alla Rete delle Locande che si pone l'obiettivo di promuovere il territorio di Alberobello, Castellana Grotte, Gioia del Colle, Noci, Putignano, Sammichele di Bari e Turi e le sue eccellenze enogastronomiche, con il coinvolgimento delle locande, intese come luoghi autentici della ruralità, della qualità e dell'accoglienza*".

La manifestazione, caratterizzata da degustazioni gratuite e guidate di vini doc e di olidop in 18 locande, è stata promossa dal Gal in linea con le azioni di programma previste nell'ambito del Progetto ECI European Country Inn. ECI - EUROPEAN COUNTRY INN TOURISM DEVELOPMENT IN RURAL AREAS ASSE IV - MISURA 421 - Cooperazione transnazionale - PSR Puglia 2007-2013, che si pone il fine di valorizzare le eccellenze produttive tipiche attraverso la rete di locande europee, fra Italia, Svezia, Inghilterra.

Ai sommelier della delegazione Ais (Associazione Italiana Sommelier) Murgia e ai assaggiatori di olio capi panel dell'Assoproli (Società Cooperativa Agricola) è spettato il compito di accompagnare i clienti delle locande (secondo le prime stime, oltre 600) nel percorso multisensoriale dedicato alla conoscenza delle caratteristiche organolettiche del vino primitivo Doc Gioia del Colle e dell'olio extravergine di oliva Dop Terra di Bari-Murgia dei Trulli e delle Grotte.

"*Questa iniziativa - ha aggiunto **Matteo Antonicelli**, direttore del Gal Terra dei Trulli e di Barsento- si inserisce in un piano strategico elaborato negli ultimi anni dal Gal con il coinvolgimento degli operatori economici locali già foriero di significativi risultati e anticipa un appuntamento in programma nei prossimi giorni, riservato alla treccia di mozzarella che prevede incontri neicaseifici tra i nostri mastri casari e un gruppo di selezionati opinion maker e buyer provenienti dall'estero*".

Tempo stimato di lettura: 40"