Una cena di gala per premiare i mgliori 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 profondono 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@fondazionesommelierpuglia.it

Per info e prenotazioni <u>www.fondazionesommelierpuglia.it</u>