



CITTÀ DI CERIGNOLA

Provincia di Foggia | Piazza della Repubblica

Ufficio Stampa: 0885410312

“Nero, dialoghi sul Nero di Troia tra identità e biodiversità”

A Palazzo Fornari, il 16 e 17 giugno l'Amministrazione Comunale organizza l'evento dedicato al vino e al marketing territoriale. Cialdella: “Impulso per le nostre cantine”. Bonito: “Facciamo rete e promozione”

Parola al vino. L'assessorato alle attività produttive del Comune di Cerignola organizza insieme alla condotta Slow Food della provincia di Foggia e dei Monti Dauni, con la partecipazione dell'Istituto alberghiero “Pavoncelli” e l'associazione culturale Il Titolo e con il contributo della Regione Puglia un evento per divulgare e promuovere il Nero di Troia, vitigno autoctono che è sempre più apprezzato da sommelier, esperti e consumatori.

L'appuntamento è per venerdì 16 giugno a Palazzo Fornari per Dialoghi sul Nero di Troia, dibattito a più voci tra esperti e giornalisti di settore.

Alle 18:00 è previsto, dopo i saluti istituzionali, l'intervento di Francesco Longo, agronomo, che parlerà della Nuova Pac e di marketing territoriale. Si prosegue con Il Nero di Troia tra identità e biodiversità, dialogano: Luigia Ciuffreda, vicepresidente Slow Food Puglia, Jenny Viant Gomez, comunicatrice e consigliera nazionale dell'associazione Donne del vino e Stefani Leo, giornalista. L'incontro prevede crediti formativi per gli iscritti all'ordine degli Agronomi.

Subito dopo verranno presentate le cantine: Antica Enotria, Biancardi, Caiaffa, Mandwinery e la cooperativa sociale Altereco. Infine i saluti del sindaco di Cerignola, Francesco Bonito.

Alle 21:00 cooking show e degustazione di preparazioni abbinata al Nero di Troia a cura dello chef Giuseppe De Monte, membro dell'associazione italiana cuochi con la collaborazione degli studenti dell'Istituto “Pavoncelli”, con la performance del Duo Jazz, Anna Sforza e Gianluca Damiano.

Sabato 17, invece, alle 19:00, visita a Terra Aut – Altereco, in contrada Scarafone, che opera su terreni confiscati alla criminalità, con Vincenzo Pugliese, presidente della cooperativa sociale che dialogherà sulle attività dell'azienda.

Alle 20:00 degustazioni sociali e Dj set.

“Abbiamo voluto questo evento per proseguire la collaborazione con la condotta foggiana di Slow Food dopo la presentazione della guida Osterie d'Italia lo scorso anno”, afferma l'assessore alle attività produttive del Comune di Cerignola, Sergio Cialdella. “E' stato scelto il Nero di Troia quale focus degli incontri perché questo vino rappresenta il veicolo con cui promuovere non solo le nostre eccellenze agroalimentari – prosegue l'assessore - ma soprattutto il territorio dove insistono realtà economiche importanti a partire proprio dalle cantine protagoniste delle serate”.

“Uno dei punti caratterizzanti della nostra azione amministrativa è quello della promozione e del marketing territoriale. Per riuscirci – commenta il sindaco di Cerignola, Francesco Bonito- stiamo facendo rete con le realtà produttive della città in modo da creare un cammino condiviso per rafforzare un brand, da quello agroalimentare a quello vitivinicolo, che dovrà essere capace di ridisegnare l'immagine e vivacizzare l'economia di Cerignola”.

Cerignola, 14 giugno 2023