



Anche l'assessorato allo Sviluppo Economico, con quello alle Risorse Agroalimentari, partecipa al Sial 2010 a Parigi in occasione di due eventi di punta del calendario fieristico e della cultura. Si tratta del **Salone internazionale dell'agroalimentare**, il più importante evento al mondo dedicato ai professionisti dell'alimentazione, in programma dal 17 al 21 ottobre 2010, e della mostra "Giuseppe De Nittis. La modernité élégante" dedicata - dal Comune di Barletta in collaborazione con il Museo delle Belle Arti di Parigi e la Soprintendenza dei Beni Culturali della Regione Puglia - all'impressionista barlettano Giuseppe De Nittis, che aprirà al pubblico dal 21 ottobre 2010 al 16 gennaio 2011 presso lo storico museo del Petit Palais.

La Regione Puglia (Assessorato allo Sviluppo economico e Assessorato alle Risorse agroalimentari) in occasione di queste manifestazioni promuove due attività collaterali dedicate alle eccellenze eno-gastronomiche regionali, con l'obiettivo di rafforzare la promozione dell'immagine delle eccellenze del "Sistema Puglia" e valorizzare il legame tra cultura, territorio e sistema produttivo regionale.

Il primo in ordine cronologico dei due eventi pugliesi si intitola "Puglia in rosè". Si terrà lunedì 18 ottobre presso il ristorante "Maitre Pierre" e sarà dedicato integralmente alla promozione dei vini rosati di Denominazione di Origine Controllata (DOC) e di Indicazione Geografica Tipica (IGT) ottenuti da uve autoctone pugliesi e alla loro spiccata caratteristica di abbinarsi sia ai piatti tipici pugliesi e sia a quelli della cucina internazionale.

"Puglia in rosè", è dedicato alla stampa specializzata di settore per dare visibilità e continuità alle azioni già implementate con crescente successo dalla Regione come le omonime manifestazioni organizzate sia quest'anno e sia nel 2009 in collaborazione con l'Accademia

Italiana della Vite e del Vino e il 1° Concorso enologico dedicato ai rosati in programma in Puglia dal 5 al 7 maggio 2011.

Il secondo evento si terrà martedì 19 ottobre, a distanza di ventiquattro ore dal primo, presso l'Hotel Ritz, struttura alberghiera ubicata nella centralissima "place Vendome", diventata leggendaria per aver ospitato numerose famiglie reali e celebrità del mondo del cinema, della letteratura e della moda.

Intitolato "Serata Pugliese", l'evento promosso grazie al coordinamento dello Sprint Puglia, lo Sportello regionale per l'internazionalizzazione delle imprese, si articolerà in uno showcase, ossia in una presentazione commerciale di prodotti alimentari e vini rossi, rosati e bianchi e, a seguire, in una cena-degustazione durante la quale, l'esperto chef pugliese Domenico Maggi, capitano negli anni scorsi della Squadra Nazionale di Arte Culinaria della Federazione Italiana Cuochi, illustrerà agli operatori commerciali internazionali le caratteristiche organolettiche delle prelibatezze gastronomiche che saranno servite.

"A Parigi presentiamo davvero la Puglia migliore", ha detto la Vicepresidente della Regione Puglia e Assessore allo Sviluppo economico Loredana Capone.

La nostre eccellenze nella gastronomia e nell'arte, la qualità dei nostri vini sapranno valorizzare l'immagine della Puglia tra i nostri cugini d'oltralpe". " **La Francia - ha aggiunto la Vice Presidente - è la seconda destinazione al mondo di prodotti agroalimentari pugliesi** . Una domanda che continua a crescere se si pensa che nel primo trimestre del 2010, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, si è registrato un aumento dell'export dell'8,2%. Gli eventi pugliesi a Parigi sapranno esaltare ulteriormente questo risultato e aprire le porte a nuove opportunità di scambi per le imprese che hanno scelto di partecipare alle iniziative organizzate dalla Regione".

Lo showcase fa registrare l'adesione di 80 buyer internazionali del settore agroalimentare e di 29 realtà aziendali, di cui venti agroalimentari: Consorzio Cazzetta (Palmariggi, Le), Consorzio il Tavoliere (Foggia), Consorzio Paniere di Puglia (Martina Franca, Ta), D'Erchie (Montemesola, Ta) Di Molfetta Pantaleo & c. (Bisceglie, Bt), Conserve Alimentari Futuragri (Foggia), G.R.A.M.M. (Bitonto, Ba), Olearia Clemente (Manfredonia, Fg), Frantoio Oleario Muraglia Savino & c. (Andria, Bt), Pasta fresca Sabatelli (Castellana Grotte, Ba), Puglissima (Cerignola, Fg), Renna (Fasano, Br), Sanguedolce (Andria, Bt) Sapori dell'antica Murgia (Santeramo in Colle, Ba), Pia Gloria Anna Serilli (San Marco in Lamis Fg), Sottolestelle (San Giovanni Rotondo, Fg), Sud Italia Alimentari (Corato, Ba), Tandoi Filippo e Adalberto fratelli (Corato, Ba), **Tarallo d'Oro dei fratelli Di Bari & c. (Turi, Ba)**, Terre di Puglia (Andria, Bt). Nove vinicole: Cantina La Marchesa (Lucera, Fg), Cignomoro

## L'AZIENDA "TARALLO D'ORO" AL SIAL DI PARIGI

Scritto da Regione Puglia  
Sabato 16 Ottobre 2010 10:10

---

(Taranto), I Colossi (Barletta, Bt), Lama di Rose (Crispiano, Ta), Leone De Castris (Salice Salentino, Le), Lomazzi e Sarli (Latiano, Ta), Valentina Passalacqua Ecominded Group (Apricena, Fg), Teanum (San Paolo di Civitate, Fg), Azienda Agricola Valle dell'Asso di Luigi G. Vallone (Galatina, Le).

Entrambi gli eventi sono stati riservati esclusivamente agli operatori internazionali del settore eno-gastronomico e ai rappresentanti istituzionali: responsabili delle aziende di commercializzazione e distribuzione e giornalisti della stampa specializzata.