

Barletta – I tesori di Federico: I vini, gli oli i sapori della terra dell'imperatore

18 maggio, 2016 | scritto da [Cinzia Montedoro](#)

EVENTI


La manifestazione, in programma in contemporanea nelle diverse regioni italiane il prossimo sabato 21 maggio 2016, sancisce la fattiva collaborazione tra il Ministero delle Risorse Agroalimentari e l'Associazione Italiana Sommelier, ed ha ottenuto il patrocinio del Ministero dei beni, delle attività culturali e del turismo e della RAI, nell'ottica di una crescente divulgazione del patrimonio culturale che vino e olio rappresentano per l'Italia.

In Puglia l'iniziativa troverà espressione nell'evento "I tesori di Federico", ideato e realizzato per mettere al centro i vini, gli oli ed i prodotti di uno dei distretti enogastronomici più ricchi della regione, la Terra di Castel del Monte delle province Bat e Foggia

L'appuntamento annuale con "I tesori di Federico – I vini, gli oli, i sapori della terra dell'imperatore", è un evento organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Puglia Delegazione Bat Svevia, per celebrare nella prestigiosa cornice del Castello di Barletta la "Giornata Nazionale della cultura del Vino e dell'Olio".

La manifestazione partirà alle ore 18.30 nella Sala Rossa del Castello di Barletta con un Convegno dal tema "Etichettatura: Identità e trasparenza per una scelta corretta e consapevole", che tratterà gli aspetti legali e di comunicazione dell'etichettatura dei prodotti vino e olio. Nel corso del convegno verrà presentata, inoltre, l'ultima opera letteraria del relatore AIS, Dr. Giuseppe Baldassarre "Nero di troia – Dal mito alla scienza, tra storia e racconti". L'evento, che nella sua prima edizione del 2015, ha registrato la partecipazione di 60 cantine, 20 aziende olearie e l'ingresso di circa 2500 fra turisti eno-appassionati e visitatori, proseguirà alle ore 20.00 con l'apertura al pubblico dei banchi di degustazione guidata dai sommelier AIS, con oltre 150 etichette di Nero di Troia, Bombino Nero, Bombino Bianco e Moscato, delle oltre 50 etichette di olio extravergine da abbinare ai prodotti tipici della Terra dell'Imperatore.

Partners della serata: Il fornaio dei Mulini Vecchi – Paolillo – con il suo pane prodotto con farine macinate a pietra; L'Azienda Agricola Di Tria con i suoi preparati in tempura; Forneria del Borgo con i taralli prodotti con farine speciali; il Caseificio Asseliti che proporrà i suoi latticini e La Puglia Segreta, con i suoi formaggi prodotti con latte di vacca podolica e salumi del Gargano.

