

BARI CITTÀ | IX

FONDAZIONE NIKOLAOS

«Puglia a tavola» cena e premiazione all'istituto Perotti

● Appuntamento questa sera alle 20.30 all'istituto professionale «A. Perotti» (via Niceforo 8), per la quinta edizione del premio «Puglia a Tavola», dedicato alle eccellenze gastronomiche e turistiche del territorio pugliese. Per il quinto anno consecutivo, il prestigioso Premio avrà per protagonisti i migliori ristoranti, gli chef e le strutture ricettive che contribuiscono in maniera determinante alla valorizzazione e alla diffusione del «made in Puglia» nel mondo.

Organizzato dalla Fondazione Nikolaos (presieduta da Vito Giordano Cardone) e dall'istituto Perotti (diretto da Rosangela Colucci), l'evento sarà dedicato alla celebrazione dell'enogastronomia e della ristorazione pugliese, attraverso gli esperti di settore che operano in Puglia e all'estero, maggiormente distintisi negli ultimi anni per l'impegno nella promozione del territorio locale in tutto il mondo. Il Premio Puglia a Tavola è realizzato col patrocinio di Regione, Comune di Bari, Università, Camera di Commercio, Corpo Consolare Puglia Basilicata Molise. Fondamentale anche il contributo di Confindustria Bari e Bat sezione Turismo, ConfCooperative, Cna, Coldiretti, Federalberghi.

Anche quest'anno il premio sarà conferito nell'ambito di una cena di gala che vedrà i migliori chef locali cimentarsi nella preparazione di numerose bontà della cucina mediterranea, utilizzando esclusivamente prodotti del territorio pugliese. Il noto chef Antonio De Rosa guiderà una squadra di altri chef qualificati, formatisi al «Perotti»; con la loro grande passione e professionalità prepareranno e faranno degustare i piatti migliori della cucina locale a importanti personalità del mondo delle istituzioni.

Nel corso della cena di gala, presentata dalla giornalista Patrizia Camassa, saranno consegnati i premi «Puglia a Tavola» ai personaggi dell'anno che nel 2016 si sono maggiormente distinti nel settore della ristorazione e gli «Awards» agli operatori delle strutture ricettive che hanno contribuito a rafforzare l'immagine del territorio.

PUGLIA A TAVOLA

A Bari nell'istituto Armando Perotti alle 20,30 si terrà la quinta edizione del premio Puglia a tavola,



Lo chef Antonio De Rosa

organizzato dall'istituto e dalla Fondazione Nikolaos. Ospite lo chef Antonio De Rosa. Info 080.561.35.81.

20.30

Premio Puglia a Tavola al Perotti

Oggi alle 20,30 all'Istituto Professionale "A. Perotti" di Bari (via Niceforo 8), si svolgerà la quinta edizione del Premio Puglia a Tavola, dedicato alle eccellenze gastronomiche e turistiche del territorio pugliese. Per il quinto anno consecutivo, il prestigioso Premio avrà per protagonisti i migliori ristoranti, gli chef e le strutture ricettive che contribuiscono in maniera determinante alla valorizzazione e alla diffusione del "made in Puglia" nel mondo.

BARI CITTÀ | V

IL PREMIO

«Puglia a tavola» eccellenze pugliesi in primo piano

● Tre ristoratori, uno chef e quattro strutture ricettive pugliesi hanno conquistato il prestigioso Premio «Puglia a Tavola», la cui quinta edizione si è svolta all'Istituto Professionale «Armando Perotti» di Bari. La manifestazione, organizzata dalla Fondazione Nikolaos (da sempre impegnata nella promozione e valorizzazione delle relazioni interculturali fra la Puglia e i Paesi esteri) e dallo stesso istituto scolastico, col patrocinio di Regione Puglia, Comune di Bari, Università degli Studi di Bari, Camera di Commercio di Bari, Corpo Consolare Puglia Basilicata Molise, e la collaborazione di Confindustria Bari-BAT, ConfCooperative Puglia, CNA Area Metropolitana Bari, Coldiretti Puglia e Federalberghi Bari-BAT, si è dedicata anche quest'anno alle eccellenze del settore gastronomico e turistico pugliese.

Durante la cena di gala, presentata dalla giornalista Patrizia Camassa e dal dirigente scolastico del Perotti Rosangela Colucci (affiancati dal Presidente della Fondazione Nikolaos Vito Giordano Cardone), sono stati consegnati i premi «Puglia a Tavola» ai personaggi dell'anno 2016 del settore della ristorazione e agli operatori delle strutture ricettive, che con impegno e straordinaria dedizione, hanno contribuito a rafforzare l'immagine del territorio, incrementandone la visibilità e l'eccezionale attrattiva turistica. I premi sono stati offerti da Maioliche Pugliese di Fasano, mentre la serata è stata sostenuta da numerosi sponsor privati.

Per la ristorazione sono stati premiati Angelo Sabatelli

per il suo omonimo ristorante di Putignano, Pietro Zito per «Antichi Sapori» di Andria, Onofrio De Benedictis per «Al Pescatore» di Bari e lo chef Giacinto Fanelli del ristorante «Biancofiore» di Bari. Per le strutture ricettive



hanno vinto il premio «Don Ferrante Dimore di Charme» di Monopoli, «Palazzo Mariano» di Canosa di Puglia, «Tenute Carrisi» di Cellino San Marco e «Le Carrube» di Ostuni.

La cena al Perotti ha visto i migliori chef locali, formati nell'istituto barese e guidati da Antonio De Rosa, cimentarsi nel tema «I Colori della salute», con una spiccata presentazione cromatica dei cibi, ispirata al benessere e alle proprietà altamente protettive e preventive di vari composti presenti nei vegetali del territorio pugliese.

Molte le personalità del mondo politico, economico e sociale del territorio, intervenute: era presente anche una delegazione bulgara dell'amministrazione della città termale Sapatreva Banya, invitata dalla Fondazione Nikolaos in collaborazione con ICAB (Istituto Commercio Apulian Bulgaria), per un gemellaggio tenutosi ieri nel Comune di Polignano, alla presenza del sindaco Domenico Vitto e di altre autorità. La Fondazione barese è inoltre impegnata in questi giorni nel lancio di un programma di solidarietà e di beneficenza a favore dei bambini del Congo.

Il Perotti ha mostrato come sempre un'organizzazione eccellente, con circa 250 alunni impegnati tra il ricevimento, il servizio in sala e in cucina, oltre a quasi venti docenti che hanno prestato la propria opera, tra chef e organizzazione generale. La serata, molto apprezzata dai 240 ospiti intervenuti, si è conclusa con l'arrivederci alla prossima edizione.

(la foto in alto è di Oronzo Lavermicocca)

Segnalazioni e articoli Online

<http://www.affaritaliani.it/puglia/fondazione-nikolaos-bari-puglia-a-tavola-2017-460700.html>

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=107886

<http://www.lagazzettameridionale.com/2017/01/bari-conclusa-la-quinta-edizione-del.html>

<https://laforchettadipaglia.wordpress.com/2017/01/28/quinta-edizione-del-premio-puglia-a-tavola/>

http://www.pugliapositiva.it/page.php?id_art=3470&id_cat=8&id_sottocat1=&id_sottocat2=&t=otto-premi-alla-quinta-edizione-di-puglia-a-tavola

http://it.geosnews.com/p/it/puglia/bari-conclusa-la-quinta-edizione-del-premio-puglia-a-tavola_14369784

<https://ventiperquattro.it/2017/01/24/a-bari-la-quinta-edizione-del-premio-puglia-a-tavola/>

<http://www.lsdmagazine.com/premio-puglia-a-tavola-2017-il-26-gennaio-nellistituto-perotti-di-bari-la-quinta-edizione-delle-eccellenze-gastronomiche/35080/>

<http://www.lsdmagazine.com/conclusa-la-quinta-edizione-del-premio-puglia-a-tavola/35117/>

http://puglialive.net/home/news_det.php?nid=107790

Video

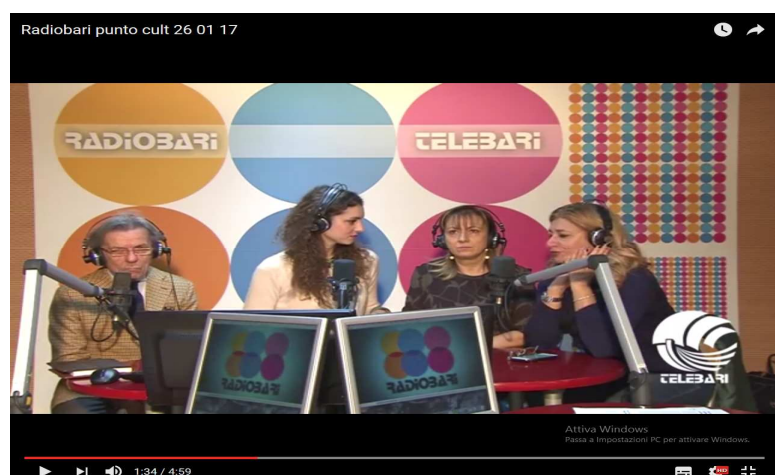
Telebari (Tg mattina 26-01-17, dal minuto 06:00 a 07:45)

<https://www.youtube.com/watch?v=-fZNdrK-Vdo>



Telebari/Radiobarì (Punto Cult 26-01-17)

<https://www.youtube.com/watch?v=LajpEBfO23U>



<http://video.repubblica.it/edizione/bari/puglia-a-tavola-la-cena-di-gala-con-gli-studenti-dell-alberghiero-di-bari/266240/266613>



Chef che passione – Puglia a Tavola 2017

<https://www.youtube.com/watch?v=C7pnu3EokrQ>



Spot -Trailer Puglia a Tavola 2017

<https://www.facebook.com/nikolaos.fond/videos/2246549465570101/>

