

venerdì 8 novembre 2024

---

## Ostuni, il convegno AIS per valorizzare olio e vino: due giornate di degustazioni e tradizione

OSTUNI &dash; Una celebrazione delle eccellenze del territorio, con un focus su due prodotti simbolo: l'olio e il vino. Domani, nel suggestivo Chiostro San Francesco di Ostuni, alle ore 17:30, prenderà il via il convegno "San Martino nella Città Bianca con olio e vino novello," promosso dalla delegazione brindisina dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS). L'evento mira a rafforzare la collaborazione tra produttori locali, istituzioni e mondo della ricerca per valorizzare il potenziale delle risorse enogastronomiche di Ostuni e dintorni.

Durante il convegno, sono previsti gli interventi di Rocco Caliandro, delegato AIS di Brindisi; Angelo Pomes, sindaco di Ostuni; Laura Greco, assessore alle Attività Produttive del Comune; e Niki Maffei, assessore al Turismo, oltre a Bonaventura Cucci, presidente del GAL Alto Salento, e Pietro D'Amico, presidente dell'Olio DOP Collina di Brindisi. Tra i relatori, si alterneranno esperti del settore come Laura Rustioni, docente di viticoltura dell'Università del Salento, Alessandro Leone dell'Università di Bari, Massimo Tripaldi, presidente di Assoenologi per Puglia, Basilicata e Calabria, e Giuseppe Baldassare, consigliere nazionale di AIS Italia.

L'evento continuerà sabato 9 e domenica 10 novembre, dalle 18:00 alle 23:00, con un percorso sensoriale lungo le vie del centro storico. Gli appassionati avranno l'opportunità di degustare vini locali ottenuti da vitigni storici come Ottavianello e Susumaniello, affiancati dai sommelier AIS Puglia. Sarà un'occasione unica per conoscere le peculiarità di questi vini, confrontando le varie interpretazioni dei produttori locali.

La manifestazione offrirà anche un'esperienza culturale grazie al gruppo Folk di Ostuni, che si esibirà con canti, balli e poesie tradizionali. I visitatori potranno gustare piatti tipici come puccetedde, pettole, polpette, castagne arrosto e panini con salsiccia, in un'atmosfera che unisce il sapore autentico del territorio alla convivialità del vino novello.

Tra le cantine partecipanti, figurano alcune delle realtà più rinomate della regione: Az. Agr. Greco (Ostuni), Tenuta Lu Spada (Brindisi), I Pastini (Locorotondo), Tenute Rubino (Brindisi), Candido (Sandonaci), Carvinea (Carovigno), Cantina Santa Barbara (San Pietro Vernotico), Due Palme (Cellino San Marco), Leone De Castris (Salice Salentino), Menhir Salento (Bagnolo del Salento), Li Veli (Cellino San Marco), Trullo di Pezza (Torricella), Apollonio (Monteroni di Lecce), Schola Sarmenti (Nardò), Tenuta Viglione (Santeramo in Colle), Montemarcuccio di Faniglione Pietro (Cisternino), Feline (Manduria), e Paolo Leo (San Donaci).

L'evento si preannuncia come un'importante occasione per celebrare i prodotti tipici della Puglia e promuovere una filiera che guarda al futuro con orgoglio e attenzione alle radici locali.