



Slow Food®

Puglia

Bari, 2 dicembre 2018

COMUNICATO STAMPA

Buono, pulito, giusto e sano. Salvare il pianeta è possibile e la rivoluzione parte dalla tavola. A Carovigno presentazione dell'edizione 2019 delle guide Slow Food "Osterie d'Italia" e "Slow Wine", appuntamento il 3 dicembre nel castello Dentice di Frasso

Per cambiare il mondo bisogna partire da piccoli gesti quotidiani, fare scelte consapevoli e coraggiose in grado di stimolare una rivoluzione culturale, lenta e pacifica ma, allo stesso tempo, globale ed efficace. Un cambiamento che inizia a tavola. Reduce dall'esaltante esperienza dell'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto che si è svolta a Torino dal 20 al 24 settembre scorsi, nel padiglione fieristico del Lingotto, Slow Food Puglia prosegue nella sua azione di promozione della cultura e della storia del territorio regionale. Interventi, attività didattiche, tavole rotonde che hanno come obiettivo il recupero della gastronomia identitaria, frutto del lavoro dei contadini e dei pescatori locali, un inestimabile patrimonio da custodire, valorizzare e diffondere.

In quest'ottica si inserisce la presentazione delle guide Slow Food "**Osterie d'Italia**" e "**Slow Wine**", iniziativa organizzata da **Slow Food Puglia**, con il sostegno del Consorzio di Gestione di Torre Guaceto ed il patrocinio del Comune di Carovigno. L'evento è in programma **lunedì 3 dicembre**, a partire dalle **ore 18.00**, nel **castello Dentice di Frasso** di Carovigno.

Dopo i saluti del sindaco di Carovigno, **Massimo Lanzilotti**, del presidente del Consorzio di Gestione di Torre Guaceto, **Mario Tafaro** e del presidente della condotta Slow Food Alto Salento, **Angelo Massaro**, interverrà il legale rappresentante di Slow Food Puglia, **Marcello Longo**. A seguire prenderanno la parola i curatori regionali delle guide, **Francesco Muci** per "Slow Wine" e **Salvatore Taronno** per "Osterie d'Italia". Poi sarà la volta dei curatori nazionali delle stesse guide, **Fabio Giavedoni** per i vini ed **Eugenio Signoroni** per le osterie.

- "**Slow Wine 2019- storie di vita, vigne, vini in Italia**". Un viaggio fra 1957 cantine recensite e 24000 vini degustati
- "**Osterie d'Italia 2019- sussidiario del mangiare all'italiana**". Un percorso gastronomico che contempla 1617 locali consigliati da Slow Food, indispensabile compagna di viaggio per scoprire la cucina della tradizione regionale



Slow Food®

Puglia

La presentazione delle guide sarà l'occasione per condividere idee sui temi e i nuovi progetti di ricerca che vedono protagonista Slow Food Puglia: Slow Meat, Slow Fish, Slow Seeds e Slow Buzz. Per conseguire il risultato, centrare l'obiettivo, quello di avere un pianeta “**buono, pulito, giusto e sano**” c'è bisogno dell'impegno e della partecipazione di tutti. L'impresa è ardua, ma non impossibile.