

**Valorizzazione delle eccellenze pugliesi in Europa:
Monti Dauni, territorio slow
*Puglia at its best***

Londra, 15-16 Novembre

Si è svolta martedì 15 e mercoledì 16 novembre, nella prestigiosa cornice del Queen's Tennis Club di Londra, la manifestazione "Puglia at its best" organizzata nell'ambito del progetto "Valorizzazione delle eccellenze pugliesi in Europa: Monti Dauni, territorio slow", finanziato dalla **Regione Puglia**, che si inserisce nelle politiche promosse ed attuate ai sensi della legge regionale n. 23/2000 "Interventi a favore dei pugliesi nel mondo" della Regione Puglia, **Assessorato al Welfare, Ufficio Pugliesi nel Mondo** del **Servizio Internazionalizzazione** - sub. azione B Piano 2010 approvato con DGR 1877 del 06 agosto 2010.

Promotori dell'evento l'Agenzia di Sviluppo dei Monti Dauni - **Meridaunia**, in collaborazione con l'Associazione pugliese **Accademia Apulia** di Londra e l'**IRFIP** - Istituto Religioso di Formazione e Istruzione Professionale.

La prima giornata è stata dedicata agli incontri tra produttori e giornalisti, esperti di settore, sommeliers, buyers inglesi e non, proprietari di delicatessen. Un pubblico selezionato di circa 100 addetti ai lavori.

La seconda giornata invece è stata dedicata ad un pubblico di circa 300 persone, alla quale hanno preso parte ospiti illustri tra cui: **Alain Giorgio Maria Economides** - Ambasciatore Italiano nel Regno Unito, **Umberto Vanni D'Archirafi** - Console Generale, **Marco Mancini** - First Counsellor, il conte **Paolo Filo della Torre**, oltre ai tanti Pugliesi residenti a Londra.

Nel corso della manifestazione sono state realizzate, inoltre, 3 Masterclass dedicate ad un pubblico selezionato di circa 75 persone tra esperti di settore, ristoratori e sommeliers, giornalisti, e gli stessi buyers, alle quali era possibile partecipare solo previa registrazione. Le Masterclass, realizzate con i prodotti delle Aziende presenti all'evento, rappresentano il racconto non solo delle qualità organolettiche dei prodotti, ma anche della loro storia e tradizione contadina.

Sono state tenute da Lucia Di Domenico, Chef e titolare della Locanda Posta Guevara, riconosciuta inoltre quale Masseria Didattica dalla Regione Puglia.

I prodotti presentati a Londra sono tutti di alta qualità poiché utilizzano materie prime prodotte in loco. Tra gli altri, olio extravergine di oliva, olio bio, olio denocciolato e diversi olii aromatizzati, pasta derivata dal grano senatore cappelli, legumi bio, sottoli ottenuti con materia prima lavorata fresca e solo con prodotti di stagione, conserve di pomodoro realizzate artigianalmente e secondo il metodo tradizionale, prodotti da forno e dolci natalizi secondo le ricette della tradizione, prodotti cosmetici ottenuti con prodotti bio, latticini e formaggi. Vini IGT e DOC delle tipologie Bombino, Nero di Troia, Tuccanese, Falangina, Negroamaro.

Le finalità delle politiche di sviluppo che la nostra Regione rivolge a tutti i pugliesi residenti fuori dai confini regionali, e all'interno delle quali rientra il progetto "Valorizzazione delle eccellenze pugliesi in Europa: Monti Dauni, territorio slow" - ha dichiarato l'Assessore Gentile - sono la promozione e il sostegno dei prodotti tipici, nel duplice intento di promuovere il nostro territorio e creare redditività aziendale per i produttori ed i ristoratori, salvaguardando sempre la qualità dei prodotti offerti.