



Nasce in Puglia il Galà Nazionale dell'Olio per premiare l'eccellenza delle produzioni italiane

Chiamato l'Oro d'Italia, l'olio estratto dagli uliveti italiani è un nutrimento prezioso e nobile che contraddistingue la nostra cucina e la cultura di tutto il Mediterraneo. Un prodotto d'eccellenza riconosciuto da millenni quale simbolo di prosperità, commerci e benessere. In suo onore nasce in Puglia il GALA' DELL'OLIO che celebra l'olio extra vergine di alta qualità e premia i produttori italiani che nel 2022 si sono maggiormente distinti nella produzione d'eccellenza dell'olio extra vergine di oliva. La cena-evento si terrà a Bitonto, città pugliese da sempre capitale dell'ovicoltura, il prossimo lunedì 3 ottobre alle 20.30 nel sontuoso scenario della piazza dove si erge una delle più belle cattedrali romaniche del mondo, illuminata d'oro per l'occasione.

Nata da un'idea dello 'chef dell'olio' Emanuele Natalizio, con il patrocinio dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, prende il via la prima edizione di un'iniziativa che mira a divenire annuale appuntamento di celebrazione per assegnare il riconoscimento della Foglia d'Olio 2022 ad alcuni tra i più importanti e rappresentativi produttori di olio. Il premio, realizzato appositamente dall'artista pugliese Angela Rapio, verrà consegnato all'Azienda agricola Donato Conserva di Modugno (BA), al Frantoio Marsicani di Morigerati (SA), al Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (GR), all'Azienda agricola Amore Coltivato di Bitonto (BA) e ai Frantoi Cutrera di Chiaramonte Gulfi (RG).

A consegnare i premi saranno ospiti che rappresentano le eccellenze nell'ambito della cultura, del giornalismo, del teatro e della musica italiana: la giornalista Margherita De Bac, il sassofonista Stefano di Battista, l'attrice Giuliana De Sio e il medico e ricercatore Antonio Moschetta. Condurrà la serata l'autore e regista Raffaello Fusaro che accompagnerà ospiti e pubblico lungo un percorso di suggestioni per scandire i momenti della cena-evento. Per l'occasione infatti Emanuele Natalizio, patron del ristorante Il Patriarca, ha invitato i colleghi chef Andrea Perini, Corrado Amato, Giuseppe Panebianco, Francesco Memoli, il pasticciere Giuseppe Russi e i panificatori Nico Carlucci e Francesco Perrini, per proporre a 200 invitati un menù composto da cinque portate in cui protagonisti saranno proprio gli oli che hanno ottenuto la Foglia d'Olio 2022. Tra i partner dell'evento c'è Alce Nero, il marchio del biologico dal 1978, che ha in questi territori il cuore della propria produzione di olio extra vergine d'oliva bio.

Parteciperanno per l'Associazione nazionale Città dell'Olio il Presidente **Michele Sonnessa**, il Coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Puglia **Cesareo Troia**, la Vice Coordinatrice Regionale **Concetta Bucci** e il Segretario regionale del Coordinamento **Giovanni Sansonetti**.

Per informazioni stampagaladellolio@gmail.com - 3351975395