

ALL'U.T.E. DUE LIBRI SULLE PRELIBATEZZE DI ACQUAVIVA

Scritto da Isabella Giorgio

Martedì 23 Febbraio 2010 18:26



PRESENTAZIONE DEL LIBRO
L'ITALIA CHE FRANA
di e con Bartolomeo Sciannimanica



Saluti:
dott. Davide Carlucci
Sindaco di Acquaviva delle Fonti
dott.ssa Venturina Caporusso
Assessore all'urbanistica
Comune di Acquaviva delle Fonti
dott.ssa Caterina Grilli
Assessore alla cultura
Comune di Acquaviva delle Fonti
Moderà:
Valentino Sgarabella
giornalista
Gazzetta del Mezzogiorno

Sabato 3.08.2019
ore 19.00
Piazza Vittorio Emanuele II
Acquaviva delle Fonti

Si è svolto Venerdì 19 Febbraio presso la Scuola Elementare di via Bari il secondo appuntamento seminariale cittadino organizzato dall'Università della Terza Età di Acquaviva delle Fonti nell'ambito delle attività culturali e ricreative del 2010.

Confermato l'interesse e la partecipazione della cittadinanza accorsa numerosa alla presentazione dei libri "*Rossa e Dolce la Cipolla di Acquaviva delle Fonti*" e "*Il fascino antico e nuovo dei Vini Dolci di Puglia*" di Giuseppe Baldassarre editi da Graficom di Matera.

Moderatrice della serata è stata **Marilena Chimienti**, Presidente dell'U. T. E. di Acquaviva delle Fonti, che dopo aver ringraziato i relatori, i corsisti e la direttrice del 2^a C. D. dott. ssa Utilia Di Leone si è rivolta al Dott. Baldassarre dicendo: «ti ringrazio per averci guidato a trasformare la terza età da fardello a risorsa per il territorio».

Protagonista di questa manifestazione **Giuseppe Baldassarre**, dirigente dell'Unità Operativa di Geriatria del Miulli" di Acquaviva delle Fonti, docente, socio onorario, coordinatore del Progetto Salute e componente del comitato scientifico dell'UTE; sommelier dal 2001, degustatore Ufficiale, relatore e commissario dell'Associazione Italiana Sommelier. Autore di oltre 200 pubblicazioni scientifiche tra cui numerosi articoli apparsi su riviste a carattere regionale, nazionale e internazionale; ha recentemente pubblicato libri che hanno per tema il vino e l'enogastronomia tra i quali ricordiamo:

La riscoperta del Primitivo. Viaggio nella storia e nei segreti di un grande vino del sud, Edizioni dal Sud, 2003,

Un colpo al cerchio e un altro alla botte. Ricerca sugli effetti salutari e non del vino, Edizioni del Tirso, 2006

ALL'U.T.E. DUE LIBRI SULLE PRELIBATEZZE DI ACQUAVIVA

Scritto da Isabella Giorgio
Martedì 23 Febbraio 2010 18:26

e Ritorno al Primitivo.

I siti storici, i personaggi e le cantine in Terra di Bari, Edizioni dal Sud, 2006.



Vito Savino, docente di Virologia Vegetale e Preside presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari ha messo in evidenza nel suo intervento quanto sia fondamentale il contributo della ricerca scientifica nella selezione clonale e sanitaria dei vitigni, di tutte quelle varietà di piante capostipite che verranno vendute dai vivai agli agricoltori. «La vite è interessata da diversi problemi fitosanitari, quando il virus è nella pianta si può fare ben poco. Nella nostra Regione la situazione non è molto rosea, la mancanza di finanziamenti e voci di bilancio ad hoc ci porta a utilizzare i laureandi per andare avanti nella ricerca. Stiamo cercando di fare di più nelle scuole secondarie superiori, riteniamo che sia fondamentale far conoscere il nostro lavoro in modo da rendere consapevole l'opinione pubblica su queste tematiche; è nostro compito investire le nostre energie sull'alta formazione di esperti, figure professionali nuove, manager conoscitori dei nostri vigneti, del territorio e del mercato estero».

È seguito l'intervento di **Achille Signorile**, docente di Diritto Costituzionale presso l'U. T. E, autore di numerosi libri che ha coinvolto gli spettatori declamando due poesie contenute nel Vol. sulla Cipolla Rossa, 'U Païse d'i Cepodde di Mons. D. Colafemmina e Vind'anne fa'... (scritta da lui e pubblicata nel 1990 in occasione della 20^a Sagra del Calzone di Cipolla).

Una veste tipografica accattivante, straordinarie le immagini fotografiche (realizzate da Rosanna Carnevale) che corredano i testi. Entrambi i volumi si aprono con un excursus storico, molte le curiosità e gli aspetti tecnici (caratteristiche organolettiche e proprietà salutistiche della Cipolla Rossa, etichette e aziende D. O. C e I. G. T pugliesi), poesie (Sig. Nicola Baldassarre, mons. Donato Colafemmina, Sig. ra Olimpia Battista, prof. Peppino Palmirotta, Avv. Achille Signorile, rag. Francesco Sportelli); suggerimenti per escursioni sul territorio, ricette (Sig. ra Antonietta Montenegro e chef Gabriele Tisci).

Due libri che non possono mancare nella biblioteca di ogni acquavivese.

Teresa Ciccarone, agronomo e sommelier conclude portando il saluto di Vincenzo Carrassi, delegato Murgia dell'Associazione Italiana Sommelier, che sta sostituendo perché impegnato a rappresentare la Puglia al BIT di Milano. «Il nostro compito è quello promozionale, la cosa più difficile è vendere il prodotto. La Puglia è un serbatoio vitivinicolo per le altre regioni, è necessario impegnarsi per far conoscere le nostre aziende, le eccellenze su tutto il territorio in modo da comparire sulle guide e carte dei ristoranti. L' A. I. S delegazione Murge è una fucina di idee sta portando avanti un progetto promozionale che ci ha visti lo scorso 15 ottobre a Roma con "Dolce Puglia" vini dolci pugliesi in vetrina e per i più golosi...il meglio della pasticceria e cioccolateria locale. L'evento ha riscosso notevole successo di pubblico, i nostri prodotti sono piaciuti, abbiamo unito i vini ai prodotti caseari stagionati e alla pasticceria; l'abbinamento dei vini dolci (Aleatico, Malvasia, Moscato) non è facile; ora stiamo guardando alla promozione estera. Pretendete di bere del vino buono, degustate con professionalità!».

Con queste parole il Dott. Baldassarre dopo aver ringraziato i relatori per le loro esposizioni esprime le proprie considerazioni: «Valorizzare i prodotti della nostra terra, unire le forze e le competenze per evitare che questi possano perdersi; i vini dolci pugliesi sono in via di estinzione per questo ho voluto scrivere questi due libri che mettono in evidenza il mio profondo legame con la storia, le tradizioni agricole ed enogastronomiche della nostra terra».

La serata si è conclusa con la degustazione dell'Aleatico offerto a tutti i presenti da Filippo Cassano della Cantina Polvanera