

dalle 15 alle 21 al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari. L'evento sarà il momento conclusivo della XVI edizione della manifestazione **Radici del Sud** (10-15 giugno), l'unico aperto al pubblico, dove oltre 100 aziende presenteranno la loro gamma di prodotti. Per la prima volta saranno presenti anche produttori provenienti da Sardegna, Abruzzo e Molise, assieme a quelli di Puglia, Basilicata, Calabria, Campania e Sicilia già presenti nelle scorse edizioni.



Circa 140 invece le aziende che hanno aderito al Concorso e agli incontri B2B in programma il 13 e 14 giugno sempre nell'ambito della manifestazione. "Siamo immensamente felici di ripartire – commenta Nicola Campanile, organizzatore dell'evento – e di poter finalmente confermare questa edizione di Radici del Sud. Il Castello Normanno Svevo è la location perfetta per svolgere eventi in sicurezza mantenendo le distanze sociali anti Covid, grazie agli ampi spazi di cui è dotato. Qui i produttori delle cantine e dei frantoi racconteranno in prima persona il loro lavoro e il territorio".

I due giorni di Concorso, nel quale verranno testati oltre 350 vini di tutto il Sud Italia, saranno riservati a giornalisti, influencer ed esperti di vino. Negli stessi giorni si terranno nella sala Scuderie, completamente ristrutturata, gli incontri tra produttori di vino e importatori provenienti dall'Europa e, soprattutto, dagli Stati Uniti, che possono giungere in Italia senza effettuare la quarantena.

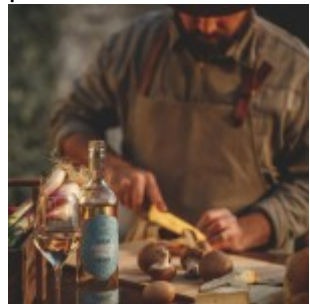


La conferenza di proclamazione dei vincitori del Concorso sarà martedì 15 giugno alle ore 11.00 nella corte del Castello, alla presenza dei Presidenti di Giuria e di tutti gli ospiti nazionali e internazionali. Per partecipare all'evento sarà necessario registrarsi sul sito della manifestazione, oppure si potrà seguire la diretta sui canali YouTube e Facebook di Radici del Sud.

La rassegna, patrocinata dal Consiglio Regionale, dal Dipartimento Agricoltura della Regione Puglia e dal Comune di Sannicandro di Bari, si terrà nel pieno rispetto delle misure anti Covid in vigore. Gli ingressi saranno a numero limitato e contingentati in tre fasce orarie: dalle 15.00 alle 17.00, dalle 17.00 alle 19.00 e dalle 19.00 alle 21.00. Per accedere o accreditarsi è necessario effettuare la registrazione sul sito della manifestazione [www.radicidelsud.it](http://www.radicidelsud.it) (<http://www.radicidelsud.it>) o contattare la segreteria al 338.5938322 o [radicidelsud@gmail.com](mailto:radicidelsud@gmail.com) (<mailto:%20radicidelsud@gmail.com>).

L'ingresso, con kit di degustazione: €15

**DA MASI SI STA AL... FRESCO** – La *Masi Wine Experience* riparte all'insegna della Sostenibilità ambientale e sociale: *mercoledì 16 giugno* alle ore 19,30 a *Tenuta Canova (Lazise – Lago di Garda)* tornano le cene-degustazione con un evento speciale aperto al pubblico: la "**Serata al Fresco**", realizzata in collaborazione con "Cotti in Fragranza", il laboratorio per la preparazione di prodotti da forno di alta qualità nato nel 2016 all'interno del carcere minorile Malaspina di



Palermo come (<https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2021/05/MASI-SERATA-AL-FRESCO-4.jpg>), opportunità di riabilitazione e di inclusione sociale dei giovani detenuti.

L'evento, che vedrà parte del ricavato devoluto per l'acquisto di nuovi macchinari destinati al laboratorio di panificazione del carcere, sarà l'occasione per presentare e degustare Fresco di Masi, la nuova linea di vini biologici lanciata da poco sui mercati internazionali, interpreti di una rinnovata visione di sostenibilità, dalle tecniche di produzione al packaging, ed espressione di un consumo sempre più responsabile e attento al benessere degli individui e del pianeta.

**Verona Igt di Masi: immediato, bio, sostenibile e figlio di lieviti "selvaggi" – LEGGI** (<https://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2021/04/06/verona-igt-di-masi-immediato-bio-sostenibile-e-figlio-di-lieviti-selvaggi/>).

In cucina lo Chef di casa Masi, Vitangelo Galluzzi e lo Chef siciliano Francesco Canino del progetto "Cotti in Fragranza", prepareranno per gli ospiti una cena a quattro mani, un viaggio e sposalizio enogastronomico tra sapori della cucina veneta e quella siciliana.

Fresco di Masi, oltre a essere un ottimo abbinamento, sarà ingrediente dei piatti di un menù di quattro portate, che verrà servito dopo un aperitivo di benvenuto targato Masi, accompagnato da Arancina "ciucca", Pane & Panelle e Sarda a beccafico.

Gli ospiti, accolti dal Presidente di Masi, Sandro Boscaini e da Raffaele Boscaini, Direttore Marketing, prima della cena con degustazione, potranno visitare la cantina di affinamento di Tenuta Canova e il Wine Discovery Museum. Sarà inoltre possibile acquistare i dolci realizzati dai giovani del laboratorio siciliano, tra cui i nuovi frollini salati al gusto di Fresco di Masi che saranno presentati proprio durante la serata e saranno disponibili nelle rivendite del Gruppo.

## **A TENUTA MASSELINA UN VIAGGIO NELLA STORIA DELLA VITICOLTURA – Tenuta**

**Masselina** arricchisce la sua proposta enoturistica con un viaggio nella memoria lungo un secolo per un racconto della cultura vitivinicola e agricola, dal primo '900 ai giorni nostri. A proporla è l'azienda vitivinicola biologica di 22 ettari (di cui 16 coltivati a vigneto in regime biologico) sulle colline di Castel Bolognese, tra Faenza e Imola, ospitata in un casolare di recente ristrutturazione che raccoglie una collezione di rara bellezza di attrezzi e macchine agricole e oggetti di alto artigianato.

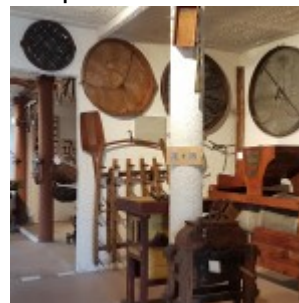
Il percorso, dislocato in sei sale tematiche, è un cammino che attraversa il tempo e offre una panoramica di oltre cent'anni di vita nella Romagna contadina. A realizzarlo nella parte dei contenuti anche multimediali è l'azienda stessa in collaborazione con Hibou, realtà imolese che si occupa di progettazione e servizi culturali per musei, mostre e archivi.

Macchine e attrezzi, raccolti e perfettamente conservati in tanti anni da Emilio Pezzi di Bagnacavallo, oggi quasi novantenne, appassionato cultore della civiltà contadina che li ha affidati a Tenuta Masselina a futura memoria. Un'esposizione che vuole essere luogo di conoscenza e trasmissione alle generazioni a venire, per raccontare e divulgare la storia di viticoltori, artigiani e contadini della nostra terra.

Nel cuore dell'azienda, l'esposizione si unisce al racconto della tenuta dove la produzione di vini biologici, l'enoteca, gli spazi polifunzionali per l'ospitalità e i luoghi di affinamento dei vini rappresentano il percorso che caratterizza la proposta enoturistica di Tenuta Masselina.

L'esposizione è aperta al pubblico su prenotazione dal martedì al sabato con orario 9.00-12.30 e 15.00-18.30. La visita può essere abbinata a un percorso enologico che contempla varie proposte: cantina, vigna e degustazione. L'ingresso alla collezione è gratuito.

Per info: Tel. 0546 651004 [info@masselina.it](mailto:info@masselina.it) (<mailto:%20info@masselina.it>), [www.masselina.it](http://www.masselina.it) (<http://www.masselina.it>).



## **I MERCOLEDÌ DEL GUSTO CON IL PICNIC DI PALAZZO VARIGNANA – Palazzo di Varignana**



presenta un (<https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2021/05/palazzovarignana01.jpeg>) nuovo modo di godere del rapporto tra natura e cibo, ripensando il rito del picnic. Cenare sull'erba, all'ombra degli olivi, sotto un cielo di stelle, cullati dalla musica e sorpresi da sapori autentici: sono questi gli ingredienti dell'esperienza proposta ogni mercoledì sera, *dal 16 giugno fino all'8 settembre*.

Location d'eccezione è l'antico oliveto di Palazzo di Varignana, situato accanto ai giardini ornamentali e al labirinto vegetale di Villa Amagioia. Un contesto botanico e paesaggistico unico nel suo genere che farà da cornice alle emozioni di chi vorrà ritrovare il rapporto diretto con la natura e con i piaceri della tavola. Dall'ora del tramonto fino alla mezzanotte, ogni mercoledì, gli ospiti si accomoderanno all'ombra di uno dei 40 olivi di Palazzo di Varignana in un'ambientazione carica di fascino e arricchita di comfort.