

Welcome Lucania, tour enogastronomico in Rabatana

lunedì 02 febbraio 2009

Welcome

Lucania, tour enogastronomico in Rabatana

"Sono iniziative meritorie di privati, che seguiamo e sosteniamo al meglio per la nostra regione, ricca di storia e di tradizioni eno-gastronomiche. Ma occorre evitare errori, perché bisogna preservare e avere molta cura dell'offerta prima di proporla. È questa la ragione della mia iniziale prudenza nel caso di Tursi. Comunque la "semisconosciuta" Basilicata è sempre una piacevole sorpresa per chi la conosce, soprattutto per le aspettative di chi ci arriva per la prima volta".

Così Giampiero Perri, direttore generale dell'Apt regionale, ospite della serata di gala "Welcome Lucania cultura e sapori di Basilicata", organizzata in collaborazione con l'Unione regionale Cuochi Lucani, capo team lo chef Mario De Muro, con il Distretto agroalimentare di qualità del Metapontino e il Consorzio di Tutela Vini Matera Doc.

A loro si sono aggiunti espositori come il Consorzio caseario Terre Lucane e altri con le varietà tipiche e dei vini commercializzati a livello nazionale: le cantine Acinapura di Tursi (il "Campofreddo Bianco", "Rosso d'Anglona", "Pandosa Rosso"), Cerrolongo di Nova Siri ("Toccacielo Bianco"), Di Taranto di Montescaglioso ("Il Milo Rosato", "L'Abate Rosso"), Dragone di Matera (spumanti col metodo classico "Bianco Malvasia" e "Ego Sum").

Al terzo anno di attività, il tour agroalimentare unitamente all'offerta turistica avviene in località selezionate, proponendo quelle aziende che offrono un rapporto qualità-offerta di prodotto di ottimo livello e permettendo al visitatore di conoscere apprezzare le particolarità del territorio", ha spiegato il presidente di "Welcome Lucania" Francesco Garofalo.

Allietato dalle note musicali del Trio

Controra,

l'incontro è stato davvero particolare già dalla fine degustazione del lungo menù nell'accogliente "Il Palazzo dei Poeti" di Paolo Popia, ubicata nell'antica Rabatana.

La

struttura turistica ha riconfermato di recente la "forchetta" d'eccellenza nella reclamizzata "Guida del Gambero Rosso. Ristoranti d'Italia '09. 1950 locali classici e innovativi", curata per le omonime edizioni da Stefano Bonilli e Marco Bolasco.

In quattro anni, il ristorante e albergo della ormai nota famiglia Popia, ha riaffermato l'apprezzamento e i consensi del selezionato pubblico non soltanto italiano e i lodevoli successi della critica specializzata, dopo l'inserimento in diverse pubblicazioni, oltre che nella "Guida dei Ristoranti d'Italia de L'espresso" e in quella "Alberghi e ristoranti d'Italia del Touring Club Italiano".

Il Palazzo dei Poeti ha consolidato la sua appetibilità nel sempre crescente turismo enogastronomico proprio nella guida del Gambero Rosso, che ha riconosciuto al rinomato locale tursitano l'elitario riconoscimento.

Verdiana C. Verde