

Comunicato Stampa ---
con preghiera di diffusione

"VIESTE -- FIERA DEL GUSTO E DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO"

Archiviata la prima edizione della "Fiera del Gusto e del Turismo Enogastronomico del Gargano" già si pensa alle edizioni successive. Il responsabile dell'organizzazione, Daniele Circiello, afferma:

Grande il successo di questa kermesse che ha attirato a Vieste, su una superficie espositiva di 2500 metri quadrati, oltre 35.000 visitatori: tra residenti nel comune di Vieste, nei Comuni limitrofi, in tutta la Puglia arrivati nel fine settimana ma la gran parte dei visitatori è stata quella dei turisti ospitato dal Gargano e provenienti da ogni parte d'Italia e non solo. La manifestazione fieristica si è conclusa con un bilancio decisamente in attivo: oltre 300mila euro il fatturato delle aziende presenti, (71 a coprire tutti i 103 stand espositivi disponibili) e un giro di affari potenziale dello stesso ammontare, per i contratti che aspettano solo l'apposizione di una firma, realizzati grazie ai contatti stretti durante la cinque giorni garganica.

La "Fiera del Gusto e del Turismo Enogastronomico" ha debuttato lo scorso 17 luglio con una diretta satellitare ed una grande presenza istituzionale: alla Giunta viestana al gran completo si sono aggiunti il presidente del Consiglio Provinciale di Foggia, Enrico Santaniello, l'Onorevole Angelo Cera, gli assessori provinciali Nicola Vascello, Leonardo Lallo e Savino Santarella, alcuni consiglieri provinciali, esponenti dell'APT, della Comunità Montana del Gargano e della Comunità Montana dei Monti Dauni Settentrionali.

La "Fiera del Gusto e del Turismo Enogastronomico" ha visto alternarsi momenti di approfondimento, come il convegno inaugurale dedicato alle prospettive del turismo enogastronomico di Capitanata e quello conclusivo legato all'importante progetto "SIRIO", che lega l'Università degli Studi e il Politecnico di Bari alla Provincia di Foggia, moderato dal giornalista Rai Sergio De Nicola.

Ogni giornata ha visto protagonista l'area eventi, con maestri chef che si sono alternati ai fornelli tenendo corsi (gratuiti) di alta cucina e realizzando piatti di straordinario effetto, poi oggetto di degustazioni serali.

Grande successo per la lezione di intaglio vegetale tenuta dal maestro chef Primiano Reggiani, della FIC Puglia, per il corso di alta cucina del maestro chef Alessandro Circiello, volto noto al grande pubblico per le sue partecipazioni a "Mattina in famiglia" e "Vivere meglio", per le tipicità di Angelo Trilussa e del Presidente Onorario della FIC Puglia, Piero Martinelli.

Saldo decisamente in positivo per un evento che, come attestato dalle parole dell'Assessore al Turismo del Comune di Vieste, non sarà un esperimento isolato ma verrà riproposto nei prossimi anni, ad ulteriore dimostrazione che il Gargano non è solo mare e natura, ma terra di sapori e tradizioni in grado di attestare una solida realtà imprenditoriale che conta sul turismo di qualità, sulle bontà di nicchia e che punta sulla crescita.

Ufficio Stampa
SOLUTION SERVICE
Maria Grazia Sisbarra