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, perchÃ© bisogna
preservare e avere molta cura dell'offerta prima di proporla. Ãˆ
questa la ragione della mia iniziale prudenza nel caso di Tursi.
Comunque la â€˜semisconosciuta' Basilicata Ã¨ sempre una
piacevole sorpresa per chi la conosce, soprattutto per le aspettative
di chi ci arriva per la prima volta". CosÃ¬ 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 qualitÃ 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
varietÃ tipiche e dei vini commercializzati a livello
nazionale: le cantine Acinapura di Tursi (il "Campofreddo Bianco",
"Rosso d'Anglona", "Pandosia 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 attivitÃ , il tour agroalimentare unitamente
all'offerta turistica avviene in localitÃ selezionate,
proponendo quelle aziende che offrono un rapporto qualitÃ -offerta
di prodotto di ottimo livello e permettendo al visitatore di
conoscere apprezzare le particolaritÃ del territorio", ha
spiegato il presidente di "Welcome Lucania" Francesco
Garofalo.
Allietato dalle note musicali del Trio
Controra,
l'incontro Ã¨ stato davvero particolare giÃ dalla fine
degustazione del lungo menÃ¹ 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 appetibilitÃ nel sempre crescente turismo enogastronomico proprio nella guida del Gambero Rosso, che ha riconosciuto al rinomato locale tursitano l'elitario riconoscimento.

Verdiana C. Verde