

AIS Puglia
Murgia

DOLCE PUGLIA

2024

10
febbraio
2024

D'ARAGONA
EVENTI

Un progetto

AIS Puglia
Murgia

Associazione Italiani Sommelier
AIS

Dolce Puglia*

www.dolcepuglia.eu

COMUNICATO STAMPA

I vini dolci, la pasticceria, il cioccolato, i prodotti caseari regionali: sabato 10 febbraio 2024 torna Dolce Puglia!

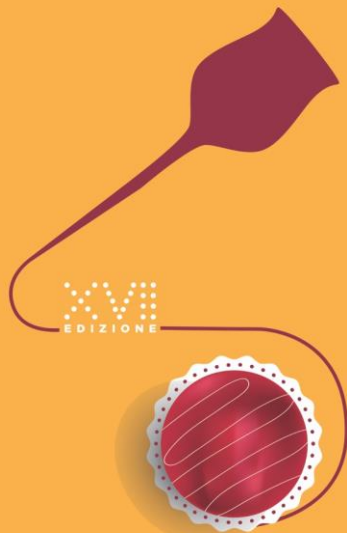
Pronti per una nuova edizione da record della dolce rassegna dei Sommelier AIS Murgia, quest'anno nella elegante location del D'Aragona Lifestyle Hotel di Conversano.

La macchina organizzativa **dell'evento più dolce della Puglia del vino** è partita. È tutto pronto, o quasi per la **XVII edizione di Dolce Puglia**, quella che in questo inizio 2024 intende suggellare il cammino virtuoso dei vini dolci regionali, che costituiscono una ulteriore e preziosa tessera del mosaico che oggi è il vino pugliese. **Qualità e identità** rappresentano da sempre la bussola di questa riuscitissima manifestazione, firmata ancora una volta dai **Sommelier AIS Murgia**, per valorizzare, raccontare e promuovere **il lato dolce dei vini di Puglia**, che ci rappresentano con personalità in tutto il mondo.

Quest'anno l'evento si terrà nell'elegante location del **D'Aragona Lifestyle Hotel di Conversano** e partirà al pomeriggio alle ore 16.30 con un seminario dal tema **"Aggiungi un vino dolce a tavola"**. Storia utilizzo e disciplinare di produzione dei **"Vini da Messa"** sarà l'altro argomento da affrontare. Il convegno si concluderà con la consegna dei **Trofei Dolce Puglia 2024** assegnati ai vini delle categorie spumanti dolci e vini dolci da moscato e moscatello selvatico, da uve bianche, da uve Aleatico, uve nere, da Primitivo. A completare le premiazioni, la consegna della targa per la **Miglior Etichetta Dolce Puglia** e del **Premio Speciale Giuria Dolce Puglia 2024**.

In serata, a partire dalle ore 20, l'apertura dei banchi di degustazione, con **una selezione di oltre 70 preziose "dolci" etichette pugliesi** da abbinare alla tradizionale pasticceria di

mandorla pugliese, alle colombe pasquali, la cioccolateria e confetteria, i mieli e i formaggi della nostra tradizione casearia degli oltre 20 operatori presenti.



AIS Puglia
Murgia

DOLCE PUGLIA

2024

10
febbraio
2024

D'ARAGONA
EVENTI

Un progetto



www.dolcepuglia.eu

Confermata anche in questa edizione 2024, la presenza del **pane Dop di Altamura del panificio Digesù** e **gli oli dell'oleificio Olio Mancino di Gioia del Colle**, e tenderemo l'abbinamento di un primo piatto realizzato dalla brigata del D'Aragona Lifestyle Hotel sfidando gli abbinamenti dei vini dolci anche al "salato".

“Lavoriamo da mesi a Dolce Puglia 2024, e anche quest'anno promettiamo a tutti una nuova grande edizione, con tante novità, musica, spettacoli e divertimento, non dimenticando che l'evento si celebra nel sabato di Carnevale” ci ha detto **Vincenzo Carrasso Delegato AIS Murgia**. *“Fin dall'edizione 2023, inoltre, Dolce Puglia è diventato un **evento di risonanza nazionale**, perciò a grande richiesta, anche quest'anno tornerà la gradita presenza di **più di 10 cantine extra regionali**, provenienti da Basilicata, Calabria, Molise, Sicilia, Sardegna e Campania che con i loro vini dolci hanno conquistato l'importante risultato delle 4 viti e tre viti e mezzo sulla Guida Vitae AIS 2024”*.

Il vino, da sempre, per i Sommelier AIS è anche solidarietà e inclusione, grazie alla preziosa presenza dei **"Sommelier Astemi"**, l'iniziativa di inclusione sociale di AIS Bari dedicata a ragazzi con disabilità e dei ragazzi del laboratorio creativo **Div.ergo di Santeramo in Colle (Ba)** che realizzeranno per Dolce Puglia tanti piccoli capolavori.

Costo di partecipazione con degustazione libere dei vini e 6 ticket food

€ 30 per i soci AIS in regola con la quota associativa 2024, € 35 per i non soci.

I ticket sono acquistabili on line al link:

<https://www.sommelierpuglia.it/prodotto/dolcepuglia2024/>

Ticket in prevendita anche contattando:

Ivana 320 7631850

Enzo 339 4403010

Franco 392 8279256

Giangiuseppe 333 2387638

Rosa 338 4869704

Paolo 388 9211650

Ufficio Stampa AIS Puglia
comunicazione@aispuglia.it