**Comunicato stampa**

**Domenica 30 giugno, le “Eccellenze di Capitanata” saranno protagoniste del backstage di Radionorba Battiti Live 2019 a Vieste.**

Saranno circa 70 gli artisti che da domenica **30 giugno** si alterneranno, per cinque domeniche consecutive, sul grande palco del **Radionorba Battiti Live 2019**, l’evento musicale itinerante ormai più atteso dell’estate italiana. Il grande show sarà presentato da Alan Palmieri, direttore artistico di Radionorba e dello stesso Radionorba Battiti Live, e da Elisabetta Gregoraci, e la prima tappa sarò proprio domenica 30 giugno sul nostro Gargano, a Vieste con un grande palco che sarà allestito in piazza Marina Piccola. Poi si proseguirà verso Brindisi (7 luglio), Trani (14 luglio), Gallipoli (21 luglio) e Bari (28 luglio).

Battiti Live sarà in onda in prima serata su Italia 1.

Lo straordinario **cast artistico** di questo 2019 vedrà alternarsi sul palco viestano: Mahmood, Il Volo, Gigi D’Alessio, Guè Pequeno, Boomdabash, Giusy Ferreri. Irama, Elodie e Levante, Mondo Marcio, Fred De Palma, Ana Mena, Luchè, Gabry Ponte,

Il Comune di Vieste e Radionorba hanno fortemente voluto trasformare questa serata anche in una vetrina di promozione del territorio, affidandosi alle professionalità dell’**APS Only Food** per trasformare le note delle Eccellenze di Capitanata in una meravigliosa sinfonia di sapori e profumi del Made in Puglia.

All’Associazione, dopo una serie di eventi di successo rivolti all’estero (Giappone prima e Emirati Arabi poi), è stato affidato il coordinamento di un vero e proprio **percorso enogastronomico multisensoriale** allestito per l’occasione nel backstage del grande palco, dove gli ospiti potranno vivere un’esperienza territoriale grazie all’entusiasmo e allo spirito imprenditoriale delle aziende locali della rete associativa di Only Food.

Saranno allestiti, dunque, nel backstage per tutto il pomeriggio di domenica diversi angoli di degustazione: “dei prodotti da forno” con il **Panificio Frasca Rocco** di Foggia, “dei salumi” a cura dei **Salumi Salcuno** di Poggio Imperiale, “del casaro” con **Alfonso Iadarola** di Foggia che preparerà live le mozzarelle, “delle bevande” con lo spumante di **Cantine Teanum** di San Paolo di Civitate, la birra di grano duro di **Rebeers** di Foggia e lo spumante di **Casa Primis** di Stornarella, “dei dolci” a cura di **Luigi Giannotti** di Bovino, “dei profumi” di **Aquapulia** di Vieste.

Ad integrare quest’abbondanza di prodotti enogastronomici Only Food ha pensato di coinvolgere un team collaudatissimo di chef: **Pietro del Gaudio, Giuseppe Scarlato e Simone de Meo**. Ai tre moschettieri il duplice compito di preparare piatti freddi per lo staff tecnico dell’evento e dare vita ad uno show cooking serale con la pasta e il farro di **Terre Lucane** di Lucera, i pomodori e la salicornia dell’**Azienda Agricola Turco** di Lesina, l’olio extravergine d’oliva di **Oleificio Cericola** di Foggia, i pesti e le marmellate di **Mangiati La Puglia** di Lesina.

Un angolo ricco di prelibatezze che esprimeranno tutta l’autenticità enogastronomica di Capitanata e che lasceranno agli ospiti tutto il sapore della nostra beneamata Puglia!

Foggia 27/06/2019