


Bitonto in “vetrina” a Miragica con una selezione di extravergine

Bitonto porta a Miragica una delle punte di diamante della città, l'olio extra vergine di oliva. E da subito, nella ristorazione del parco, saranno proprio impiegati gli extravergine selezionati dall'Ente. E c'è di più.

A seguito dell'intesa siglata nelle scorse settimane tra il parco divertimenti Miragica e il Parco delle Arti di Bitonto, venerdì 22 luglio, a Miragica, la Taverna del Gigante, a partire dalle 10.30, ospita “**L'Avventura continua alla scoperta dell'extra vergine d'oliva**”, un viaggio per educare il palato alle prelibatezze del territorio, una tavola rotonda con esperti del settore. 



Interverranno **Domenico Incantalupo**, assessore all'agricoltura del Comune di Bitonto e Vicepresidente della Associazione Nazionale Città dell'Olio; **Filomena Corbo**, professore Associato di Chimica Farmaceutica presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco UNIBA coinvolta in attività di ricerca su tematiche legate alla Nutraceutica; **Maria Lisa Clodoveo**, Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari; **Alfredo Marasciulo** Capo Panel riconosciuto MIPAAF. Saranno presenti il sindaco di Bitonto, **Michele Abbaticchio**, il direttore di Miragica, **Francesco Salcito**, l'assessore al marketing territoriale del Comune di Bitonto, **Rino Mangini**.

E poi gli olivicoltori ((**Ab.Bagri** di Francesca Abbatantuono, **Antico Frantoio Oleario Mancazzo** srl, **Coltivarti - Azienda Agricola Biologica Tricarico**, **Nuovo Frantoio Oleario Picciariello** srl, Oleificio Cooperativo “**Cima di Bitonto**” s.c.r.l.) che hanno risposto all'appello del Comune di Bitonto e che hanno deciso di prendere parte ad una operazione di marketing territoriale per far conoscere agli ospiti del parco divertimento le qualità, i pregi e la bontà dell'olio extravergine di oliva prodotto a Bitonto.

Nel corso della Tavola Rotonda degustazione a cura di **Silvana Amodeo** che delizierà i presenti con le sue creazioni a base di Olio Extra Vergine d'Oliva, il nostro, e con prodotti offerti da **MisterFruits** di Luigi Piepoli, **La Sfnata**, **Caseificio Gioia** di Gaetano Ronco, **Pescheria Amoruso** e **Cartoplast**.

Come già detto nelle scorse settimane, **l'obiettivo è valorizzare le eccellenze del territorio facendo rete per offrire la migliore accoglienza possibile ai turisti e agli ospiti di Miragica.**

Miragica, parco a tema del sud Italia, è situato nella zona Asi di Molfetta (Bari). Al momento si estende su una superficie complessiva di circa 100.000 metri quadrati. Al suo interno ci sono 25 attrazioni, inclusi il cinema 4D, il teatro, un'arena stunt, ma anche aree verdi e parcheggi, un ristorante, bar e numerosi punti ristoro. E' possibile raggiungere il parco in auto con l'autostrada A14 Bologna-Taranto Uscita Molfetta; con la superstrada Adriatica SS 16 Bis, uscita Molfetta Zona Industriale o Bisceglie Sud. Con il treno: Stazione Ferroviaria di Molfetta a 5 km di distanza. In aereo: Aeroporto di Bari Palese a venti minuti.