

“Sindaci ai fornelli!”: Città dell'Olio pugliesi vittoriose

Le Città dell'Olio pugliesi protagoniste dell'evento “Sindaci ai Fornelli!” che nelle due ultime fortunatissime edizioni è stato patrocinato dal Comune di Bisceglie. A mettersi in gioco nella gara di cucina più originale d'Italia sono stati ben tre sindaci delle Città dell'Olio **Maria Laura Mancini** prima cittadina di Minervino Murge e coordinatrice delle Città dell'Olio della provincia di Bat che ha anche trionfato al primo posto nella competizione insieme al sindaco di Venosa **Francesco Mollica**, il sindaco di Bisceglie **Angelantonio Angarano** e il sindaco di Vieste **Giuseppe Nobiletti**. L'evento è stato preceduto da un incontro tra questi sindaci presenti organizzato dal Coordinamento delle Città dell'Olio a cui ha preso parte anche il Segretario del Coordinamento regionale Vanni Sansonetti.

“Una grande occasione di promozione delle eccellenze del nostro territorio in cui a mettersi in gioco sono anche gli amministratori delle nostre Città dell'Olio” ha commentato il Vicepresidente delle Città dell'Olio **Cesareo Troia**. “Felici di ospitare un evento così importante nella nostra città per celebrare la cucina pugliese e rinnovare l'impegno delle amministrazioni nella diffusione delle nostre tradizioni e del nostro cibo di qualità” ha dichiarato il sindaco di Bisceglie **Angelantonio Angarano**. Mentre per la sindaca di Minervino Murge **Maria Laura Mancini**, coordinatrice Città dell'Olio della provincia BAT “è sempre bello trovarsi in iniziative come queste durante le quali come amministratori stringiamo relazioni ancora più forti e facciamo sinergia nel promuovere i prodotti che il territorio offre - primo fra tutto il nostro olio EVO di qualità - e trasformarli in piatti belli e buoni da mangiare grazie alla professionalità dei grandi chef che ci hanno affiancato e guidato nella preparazione”.

La gara. La squadra gialla, composta da Mollica e Mancini, seguiti dallo chef **Antonio Sorice** (Bue Marino, Bisceglie) e da **Onofrio Magarelli** (Rosso Cardinale, Bisceglie) ha vinto con un trocchio con broccoli e scampi, passato di capperi, olive e acciughe. La squadra rossa composta dal neo sindaco di Bari **Vito Leccese** e il primo cittadino di Casacalenda **Sabrina Lallitto**, seguiti dai cuochi tutor **Angelo Convertini** (Cielo, Ostuni) e **Andrea Catalano** (Dissapore, Carovigno), ha preparato un piatto denominato “Insalata di pasta, mare e monti con lacrime di ciliegia ferrovia”; la squadra blu, composta dal primo cittadino di Vieste **Giuseppe Nobiletti**, e la sindaca di Foggia **Maria Aida Episcopo**, con i cuochi **Pompeo Lorusso** (Regia Corte, Matera) e **Pietro Zito** (Antichi Sapori di Montegrosso), ha invece elaborato un piatto dal titolo “Il pomodoro va a male e si brucia”. La squadra arancione dei sindaci di Polignano a Mare **Vito Carrieri** e di Noto **Corrado Figura**, con la supervisione del cuoco “Stella Michelin” **Domingo Schingaro** (Ristorante Due Camini di Borgo Egnazia - Savelletri di Fasano) e di **Gianfranco Palmisano** (Gaonas, Martina Franca) ha preparato un'insalata di tagliatelle con ostriche, colature di alici, timo e pinoli. Quella viola composta dal sindaco di Bisceglie **Angelantonio Angarano** e dal primo cittadino di Capurso **Michele Laricchia** con i cuochi **Vitantonio Lombardo** (Vitantonio Lombardo, Matera) e **Gerardo Racanelli** (Nathan, Giovinazzo), ha infine cucinato un piatto da denominato “Sinfonia biscegliese”: gnocchi al sugo di melanzana e albicocca, tonno, bottarga e provola.



Fuori concorso la squadra bianca, composta dai due europarlamentari **Antonio Decaro**, vincitore dell'edizione 2023 di "Sindaci, ai fornelli!", e **Francesco Ventola**, e dal sindaco di Napoli **Gaetano Manfredi** che, insieme agli chef Pascal Barbato (Casillo, Corato) maestro pastificatore, a Carlo Papagni (Casale San Nicola, Bisceglie) e a Mario Falco (Presidente Cuochi Gargano e Capitanata), ha cucinato la focaccia e preparato la pasta fresca, i cavatelli.

L'evento. Ideato dal giornalista e gastronomo Sandro Romano e organizzato e prodotto dall'agenzia Rp Consulting di Bari in collaborazione con Apulia Project, si è tenuto ieri al Teatro Mediterraneo di Bisceglie ed è stato condotto da uno dei volti più noti e amati della televisione pugliese, Mauro Pulpito, affiancato dalla speaker di Radionorba, Claudia Cesaroni e dal comico guastatore, Alessio Giannone in arte Pinuccio.

«La manifestazione è nata nel 2013 davanti ad un caffè con l'allora sindaco di Capurso, Francesco Crudele. Gli proposi la mia idea, gli piacque e nel giro di poco organizzammo con poche risorse la prima edizione che ebbe un gran successo» ha sottolineato il direttore artistico dell'evento, **Sandro Romano**. «Siamo partiti con soli quattro sindaci, adesso ne contiamo dieci. La difficoltà è mettere insieme tanti primi cittadini, con i loro impegni istituzionali, e cuochi. Sul palco i sindaci diventano amici, riescono a giocare e a collaborare, mettendo da parte gli schieramenti politici. L'obiettivo è quello di promuovere i prodotti della nostra terra e l'enogastronomia di qualità e per il prossimo anno ci auguriamo di portare questo format anche fuori dai confini regionali».

«Ogni anno è sempre un'emozione diversa e unica» ha detto **Giovanni Ventrelli** di Rp Consulting. «La risposta del pubblico è straordinaria, in pochi giorni l'evento ha registrato il sold out. Molti sindaci hanno già chiesto di partecipare all'edizione 2025. Tutto questo ci dà la giusta motivazione per proporlo ogni anno sempre cercando la novità».