



Stecche a confronto

Torna a Barletta il grande biliardo. L'appuntamento agonistico è in programma dal 4 al 13 luglio nel Palasport "Marchiselli", dove andrà in scena il 5° appuntamento con il Trofeo "Città della Disfida". La manifestazione è organizzata dal Comune di Barletta e dalla Associazione sportiva "Eraclio". Il presidente del club, Leonardo Straniero, risponde alle domande di "Prima Pagina Barletta".

Quale aspetto inedito propone il "Città della Disfida" per l'edizione corrente?

Assoluta novità di quest'anno la gara nazionale di carambola a tre sponde. Ci saranno i migliori atleti della specialità, provenienti da tutta Italia. Eccezionale

la presenza di Marco Zanetti, vincitore del Campionato del Mondo 2002.

Come sarà articolata la competizione di Barletta?

Il calendario della manifestazione, prevede le gare di carambola a tre sponde a partire dal 4 luglio ed il vincitore sarà eletto domenica 6, quando avranno inizio le qualificazioni della gara di stecca, specialità italiana e goriziana. Gran finale il giorno 13 luglio. Tra gli altri, si affronteranno ogni pomeriggio numerosi campioni: dagli argentini Gustavo Zito e Nestor Gomez agli italiani Carlo Cifalà, Paolo Diomajuta e David Martinnelli. L'ingresso al Palazzetto dello Sport sarà gratuito.



La Disfida gastronomica

Le spade questa volta, hanno ceduto il posto ai coltelli. Coltelli da cucina, però, corredati da cucchiaini e forchette.

Niente cronache di storici duelli all'arma bianca: in argomento c'è "La Disfida Gastronomica", l'impareggiabile gara tra appassionati e dilettanti dei fornelli organizzata nell'ambito delle manifestazioni celebrative del Cinquecentesimo anniversario della "Disfida di Barletta".

L'iniziativa - una proposta dello chef Vincenzo Genchi, presidente del Centro Studi di Arte Culinaria - CESARTEC, in collaborazione con il Comune di Barletta, il Parco Letterario "Ettore Fieramosca" ed il Ristorante "Il Brigantino", ha registrato un successo entusiasmante.

Tre le sezioni di gara, piatti caldi, freddi e dessert, con circa sessanta

partecipanti di ogni età. Assai composta la giuria, presieduta - tra gli altri - dal sindaco di Barletta, Francesco Salerno, dai giornalisti Nicola Sbisà e Costantino Foschini, dalla titolare del "Brigantino", Mila Nigro. Hanno prevalso, alla fine i frutti di mare cucinati con grano e patate

degli "Antichi Sapori Mediterranei" cucinati da Antonio Di Salvo e l'"Insalata di mare agli agrumi" preparata da Antonio Riontino.

Vittorio Lauroia, invece, ha prevalso nella sezione dessert con la "Torta Storica Cavalleresca", una scelta a tema evidentemente foriera di fortuna. Ai vincitori è stata conferita la medaglia commemorativa del Cinquecentenario della Disfida, mentre secondi e terzi classificati sono stati premiati con la targa ricordo. Per tutti, l'attestato di partecipazione, testimonianza di un evento di indiscussa valenza nell'ambito delle azioni promozionali dei prodotti tipici locali e di valorizzazione del territorio, dalle connaturate tradizioni e potenzialità della sua apprezzata arte gastronomica.

