



Rotary



The World Fellowship of Rotarian Gourmets

The World Fellowship of Rotarian Gourmets is a group of Rotarians dedicated to promoting gourmets as a fellowship. This fellowship operates under the auspices of Rotary International, but is not an agency of, nor controlled by, Rotary International. Rotary International. (January 2019 Mtg. Bd. Dec. 115)

Sito Internet: www.gourmetcooking.org

Email: info@gourmetcooking.org

4° MEETING INTERNAZIONALE DAL 25 AL 27 SETTEMBRE 2026


IL MEETING E' LIMITATO A 100 PERSONE




TOUR GASTRONOMICO

Un viaggio esclusivo tra cultura, sapori e bellezze senza tempo, nel cuore della Puglia più autentica. Tre giorni pensati per vivere un'esperienza raffinata, dove l'eccellenza gastronomica si intreccia con arte, storia e paesaggi incantevoli.

Venerdì 25 Settembre – Benvenuto a Bari

 **17:30 – 18:00** – Nel tardo pomeriggio, i partecipanti saranno accolti nella suggestiva cornice del prestigioso Teatro Petruzzelli, autentico simbolo culturale della città. Dopo il raduno, si apriranno le porte di uno dei teatri più affascinanti d'Italia per una visita guidata esclusiva del foyer e della maestosa sala, dove eleganza architettonica e storia si fondono in un'atmosfera senza tempo.




 **20:30** – La serata proseguirà con una raffinata cena di benvenuto presso lo storico Circolo Unione: un momento conviviale di alto livello, in cui gli ospiti potranno immergersi nei sapori autentici della tradizione pugliese, reinterpretati con gusto e cura, in un ambiente elegante e ricco di fascino.





Sabato 26 Settembre – Tra borghi e sapori della Valle d'Itria

09:00 – La giornata avrà inizio con la partenza in pullman granturismo verso la splendida Valle d'Itria, terra di paesaggi bucolici, ulivi secolari e architetture uniche.


 **10:00 – 11:30** – Prima tappa: Ostuni, la celebre "Città Bianca", che incanta con il suo dedalo di vicoli candidi, balconi fioriti e scorci mozzafiato sul mare Adriatico. Una visita guidata permetterà di coglierne appieno il fascino e la storia.



 **12:30** – A seguire, un'esperienza enogastronomica immersiva presso l'Osteria Sant'Anna: uno show-cooking coinvolgente accompagnerà gli ospiti alla scoperta dei segreti della cucina locale, culminando in un pranzo ricco di sapori genuini e prodotti del territorio.

 **17:30** – Nel pomeriggio, si proseguirà verso Martina Franca, perla barocca nota per il suo elegante centro storico, tra palazzi nobiliari, chiese raffinate e atmosfere d'altri tempi.



 **20:30** – In serata, cena presso il ristorante La Chiusa di Chietri, immerso nella quiete della campagna pugliese: un'esperienza culinaria sofisticata, in cui tradizione e creatività si incontrano in un contesto naturale di grande suggestione. Masterclass del Tronere di Turi (Brasciola), chef Pierluca Ardito



09:30 – L'ultima giornata sarà dedicata alla scoperta di Bari, città viva e autentica, sospesa tra passato e presente. Una visita guidata condurrà gli ospiti tra le stradine del centro storico, tra profumi, tradizioni e scorci ricchi di storia, offrendo uno sguardo profondo sull'anima della città.

Il percorso includerà la visita al maestoso **Castello Normanno-Svevo**, imponente simbolo della città, per poi proseguire lungo la caratteristica **Strada delle Orecchiette**, dove le signore baresi preparano ancora oggi a mano la celebre pasta locale, offrendo uno spaccato autentico di vita quotidiana.

Si attraverserà quindi il suggestivo **quartiere medievale**, tra archi,

corti nascoste e scorci pittoreschi, fino a raggiungere la **Cattedrale di San Sabino**, esempio significativo di architettura romanica pugliese. Il tour proseguirà con la visita alla celebre **Basilica di San Nicola**, luogo di grande spiritualità e punto di incontro tra culture, per concludersi nelle vivaci **piazze del Mercato**, cuore sociale della città, animate da profumi, colori e atmosfere tipicamente mediterranee.



13:30 – Il tour si concluderà con un pranzo elegante presso il Roof Restaurant del Grand Albergo delle Nazioni, con una splendida vista sul lungomare: un momento finale di condivisione e piacere, perfetto per salutare questa esperienza indimenticabile.

COSTO: € 360,00 a persona

(al netto del contributo della Fellowship)

Prenotazioni e pagamento in unica soluzione a partire dal 08 aprile e fino al 30 giugno 2026 fino al raggiungimento dei posti disponibili pari a 100 persone.

Con possibilità di rimborso per rinunciatari in caso di gravi motivi documentati per (malattia, infortunio, lutto) entro il 31 agosto 2026.

OGNI PARTECIPANTE DEVE EFFETTUARE LA REGISTRAZIONE E PROCEDERE AL PAGAMENTO SECONDO LE ISTRUZIONI

Iscrizioni:

<https://iscrizioni.cicsud.it/cmsweb/Login.asp?IDcommessa=2664&Lang=IT>

Per informazioni contattare C I C SUD Centro Italiano Congressi

Sig.ra Lucia Coriolano tel.080.5043736

Pernottamento e trasferimenti da/per aeroporto a carico dei partecipanti.

Punto di ritrovo per partecipare a tutti gli eventi è TEATRO PETRUZZELLI

- Servizio trasferimenti con bus per tutta la durata del tour;
 - Cena di benvenuto presso lo storico Circolo Unione;
 - Visita guidata città Ostuni e Martina Franca;
 - Esperienza enogastronomica con show-cooking e pranzo presso Osteria Sant'Anna;
 - Cena presso il ristorante La Chiusa di Chietri;
 - Visita guidata della città di Bari;
 - Pranzo conclusivo presso il Roof Restaurant del Grand Albergo delle Nazioni;
 - Fotografo + videomaker + un accompagnatore.
- **Si ricorda a tutti i soci di partecipare con il proprio grembiule e il pin.**
 - **Dress Code - semi informale per la serata del 25 Settembre – Cena presso Circolo Unione.**
 - **Dress Code informale per tutti i rimanenti incontri**

Il Referente Cuisine Puglia
Isabella Rubino
+39 347 6460604

Il Presidente Internazionale
Vincenzo Carollo
+39 333 6790525