

8° EDIZIONE

# PASQUALINO 2026

**GOURMET** FOOD FESTIVAL

COMUNICATO STAMPA  
Alberobello, 22/07/2026

**“Pasqualino Gourmet” torna ad Alberobello: dal 7 al 14 agosto l’ottava edizione dell’evento dedicato al panino simbolo della città**  
*Otto serate di specialità gastronomiche, birra, musica, divertimento per tutti e il concorso che premia la specialità più gustosa*

Anche quest’anno **Alberobello** (BA) si prepara ad accogliere **“Pasqualino Gourmet”**, l’evento dedicato al panino simbolo della città dei trulli, che torna per la sua ottava edizione **dal 7 al 14 agosto 2026** in via Barsento. Dopo il grande successo della scorsa edizione, che ha registrato oltre 35mila presenze in otto serate, l’appuntamento si conferma tra i più attesi dell’estate per cittadini, turisti e visitatori.

Per otto sere, a partire dalle ore 19.00, la via si trasformerà in un vero e proprio villaggio del gusto, con stand gastronomici, birre artigianali, musica dal vivo e intrattenimento per tutte le età. **L’inaugurazione ufficiale è in programma il 7 agosto alle ore 21.00.**

Protagonista assoluto sarà ancora una volta il **Pasqualino**, il celebre panino tipico di Alberobello composto da tonno, capperi, salame e formaggio dolce a pasta filata. Nato fra gli anni 50 e 60 come spuntino amato dagli studenti del luogo, oggi rappresenta una vera icona gastronomica del territorio.

Durante il festival, accanto alla versione tradizionale, sarà possibile gustare **originali reinterpretazioni gourmet** del Pasqualino, insieme a una ricca proposta di primi piatti, specialità di carne e pesce e prodotti tipici locali. Un percorso enogastronomico pensato per valorizzare le eccellenze del territorio.

Anche per questa edizione, inoltre, sarà assegnato il **“Premio Evento Gastronomico Pasqualino Gourmet”**, dedicato alla proposta più creativa e gustosa ispirata al panino protagonista.

L’offerta sarà arricchita un ricco programma musicale: ogni sera, spazio ai concerti dal vivo con band e artisti che spazieranno tra diversi generi, seguiti da dj set per animare le serate fino a tarda notte.

“Pasqualino Gourmet” è organizzato dall’**Associazione Gourmet Eventi di Alberobello**, presieduta da Luigi Giliberti, con il patrocinio del **Comune di Alberobello** nell’ambito del programma **We Are In Trulli Summer Edition - Trentennale Unesco Duemilaventisei**, della **Regione Puglia** e vanta la partnership con la **Fondazione Carnevale di Putignano**.

Organizzato da:



Con il patrocinio di:



8° EDIZIONE

# PASQUALINO 2026

**GOURMET** FOOD FESTIVAL

L'evento è a ingresso libero. Tutte le informazioni e il programma completo sono disponibili sulle pagine social ufficiali Pasqualino Gourmet (Facebook e Instagram).

## PROGRAMMA MUSICALE

Venerdì 7 agosto: 90 Mania (il più grande show anni 90)

Sabato 8 agosto: Ritmo Binario (musica popolare da cantare e ballare)

Domenica 9 agosto: Time Machine (le migliori canzoni italiane)

Lunedì 10 agosto: Precious (cover band dei Depeche Mode)

Martedì 11 agosto: ReQueen (cover band dei Queen)

Mercoledì 12 agosto: Libera Nos A Malo (cover band di Ligabue) e special guest il chitarrista di Ligabue: Max Cottafavi

Giovedì 13 agosto: i Tormentoni (la festa più divertente d'Italia con i tormentoni di tutti i tempi)

Giovedì 14 agosto: I Komandanti (cover band di Vasco Rossi)

Inizio live alle ore 22.00

Tutte le sere Viviano Bagnardi DJ set in apertura serata, dalle ore 20.00, e in chiusura dopo i live.

## LA STORIA DEL PANINO PASQUALINO

Intorno alla fine degli anni '50 del secolo scorso, grazie all'intuizione di Pasquale Dell'Erba, dinamico ed eclettico salumiere, nasce il Pasqualino, panino tipico di Alberobello. Semplice e gustoso, innovativo nella sua composizione, si affermò in particolare tra i giovani studenti dell'epoca, tanto da diventare un'eccellenza di Alberobello, tramandata da generazioni di salumieri. La ricerca, condotta attraverso testimonianze documentate, ha portato a definire la ricetta originale del Panino Pasqualino: panino rosetta/tartaruga, tonno, capperi, salame e formaggio dolce a pasta filata. L'Associazione Pasqualino Gourmet, nel pieno rispetto della tradizione, si pone l'obiettivo di continuare a valorizzare il Pasqualino e rielaborarlo in chiave gourmet.

Per informazioni alla stampa: Grazia Intini | [grint304@gmail.com](mailto:grint304@gmail.com) | tel. 3395877556

Organizzato da:



Con il patrocinio di:

