



Slow Food®  
Puglia

Ricerca

Vai



AGRICOLE VALLE



- ▶ ASSOCIA
- ▶ CONTAT
- ▶ NEWSLE
- ▶ SLOW FO

◆ CHI SIAMO ◆ CONDOTTE ◆ AGENDA ◆ SLOWEB ◆ RASSEGNA STAMPA ◆ PHOTOGA

▶ PRESIDI E COMUNITA'

▶ DOVE MANGIARE

▶ DOVE DORMIRE



◆ IL VINO



◆ L'OLIO



**Il formaggio. Una storia vera, anzi due**

**Autore:** Cinzia Ghigliano e Marco Tomatis

**Pagine:** 72

**Edizione:** Collana Per mangiarti meglio

## Sloweb

«Torna all'elenco generale



- **Data** 27/10/2008
- **Titolo** La Puglia al Salone del Gusto

**Il viaggio è stato la chiave d'interpretazione di questa edizione di SALONE DEL GUSTO e TERRA MADRE:** il viaggio è l'elemento che spiegherà ogni percorso, perché è metaforico, reale e temporale. Obiettivo della manifestazione 2008, organizzata da Slow Food a Torino, è stato far ripercorrere ai visitatori del Lingotto il cammino che porta un cibo dalla terra alla tavola, ritrovando il gusto dei ritmi lenti che sono andati perdendosi in questi anni frenetici. **A suo modo anche Slow Food Puglia, con l'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia e con Unioncamere, ha portato il "suo" viaggio al Salone,** un viaggio attraverso i prodotti-simbolo e i piatti semplici, di mare e di terra, che sono testimoni delle culture e delle tradizioni della area pugliese. Tra le tappe, anche le **Slow** e i territori che rappresentano. **Orsara di Puglia, Cisternino e Trano** ad ognuno di questi centri - che hanno tra le priorità quelle di costruire qui in tutti i settori del vivere civile, di rallentare i ritmi e combattere le esasperazioni, per accorgersi ancora e sempre dei sapori, dei colori, dei profumi della città e del mondo - è stato dedicato un laboratorio del gusto. Venerdì 24 ottobre, lo stand della Puglia ha ospitato anche la presentazione **"Puglia Rurale dvd"**, il primo prodotto multimediale che raccoglie e divulga in modo interattivo le ricchezze paesaggistiche, culturali, produttive e gastronomiche della Puglia. Sono intervenuti Antonio Caprarica, Direttore Giornale Radio Rai; Federico Quaranta e Tinto, conduttori della trasmissione Decanter di Radio2. Durante la kermesse torinese di Salone del Gusto e Terra Madre, nello stand della Regione Puglia il movimento è stato intenso, per **attività proposte non sono state solo gustose, ma hanno offerto l'opportunità di conoscere una Puglia diversa.** Per esempio **quella di comunità del cibo o quella di produttori, cuochi, agricoltori che hanno scelto di essere interpreti del "buono, pulito e giusto"**. C'era un filo che legava quanto avveniva nell'area eventi della Puglia e gli espositori pugliesi presenti al Salone (tra i quali anche i presidi): era l'impegno con far conoscere ai visitatori la regione attraverso prodotti, espressione di un'economia sana che sta imparando a valorizzare le micro-economie locali su piccola scala e le filiere corte. Appuntamento di grande successo è sempre stato quello con Michele Di Carlo, gustoso e maestro di distillati cocktail birre, cioccolati, vini, champagne, nonché referente didattico "Master of food" di Slow Food. Due mezz'ore al giorno (una al mattino e una al pomeriggio) dedicate allo straordinario patrimonio ortofrutticolo pugliese. I suoi interventi Di Carlo ha presentato **due cocktail: PUGLIA AGRICOLA**, con "Prime uve" Bianche", "Prime Arance", Vincotto Primitivo, Latte di Mandorle Frullato di Melone bianco, Frullato di percoche di Canosa, e **PUGLIA COL**



### Sementi e diritti

**Autore:** Stefano Masini, Cinzia

Scaffidi

**Pagine:** 184

**Edizione:**

con Rum "Cubaney" 3 anos, latte di mandorla, vincotto Primitivo Agrodolc Frullato di percoche di Canosa. Il Salone del Gusto e Terra Madre hanno riempito le pagine dei giornali e i servizi tv con i tanti spunti di riflessione *ogm, clima, biodiversità* - offerti dai convegni e le tavole rotonde organizzate da Slow Food. Ma **a pensare hanno portato anche le migliaia di visitatori che hanno affollato il Lingotto di Torino** e che hanno avuto la straordinaria opportunità di conoscere prodotti enogastronomici d'eccellenza provenienti tutta Italia e dal mondo. La presenza di tante persone, riscontrata nei giorni del Salone, è **segno tangibile di una sensibilità crescente dell'opinione pubblica verso un tema centrale come la qualità della vita, che passa attraverso l'aria che si respira, il cibo che si mangia e la terra che coltiva**. Sensibilizzare a problematiche così attuali e così pressanti è la missione del Salone, che si integra con la filosofia Slow Food *"Slow Food significa dare la giusta importanza al piacere legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio"*. Coerente con questa visione, l'area Puglia al Salone del Gusto ha dimostrato di essere un approdo di sicuro interesse per tutti i visitatori, italiani e stranieri, che volevano sedersi e gustare lo **Slow Food pugliese**, che desideravano parlare con lo chef di turno o ambivano ad avere più informazioni su un tipo di pane o una varietà di formaggio. **E' stata "dalla parola d'ordine:** dialogo per conoscersi, capirsi, integrarsi e trasferire informazioni, dialogo per arricchirsi e per prendere ancor più coscienza della propria identità. I cuochi che si sono raccontati attraverso i piatti serviti ai ospiti sono stati ambasciatori di **cinque "cucine" regionali:** quella **messapica** del Ristorante "Cibus" di Ceglie Messapica (Br), quella **della Murgia e delle Gravine** del Ristorante "Falso Pepe" di Massafra (Ta), quella **della Murgia barese** del Ristorante "Pietro Zito" di Andria (Ba), quella **salentina**, del ristorante "Cucina casereccia" di Lecce e quella **dei tavoli delle Puglie** del ristorante "U'Vulesce" di Cerignola. Al termine dell'esperienza torinese, questo il commento di **Antonello Del Vecchio**, governatore Slow Food *"In questa edizione abbiamo registrato, da parte dei visitatori del Salone che sono venuti presso il nostro spazio, un notevole entusiasmo verso le nostre attività e verso le modalità con cui le abbiamo proposte. In particolare i laboratori del gusto sono stati sempre un successo: quelli relativi alle nostre Città Slow - Orsara di Puglia, Cisternino e Trani - sono diventati spunti per un confronto non solo sui temi dell'enogastronomia ma hanno aperto la strada a riflessioni sulla propensione dei pugliesi all'accoglienza e all'integrazione, elementi positivi per un corretta evoluzione del settore turistico di qualità della regione. Il Salone ha offerto a Slow Food Puglia e all'Assessorato regionale non solo l'opportunità di presentare il proprio territorio con le sue tante sfaccettature, ma ha permesso il confronto con realtà e con altri progetti virtuosi nazionali ed internazionali,, ai quali far riferimento per uno sviluppo sostenibile e responsabile nei settori agricolo, gastronomico e culturale."*



I cocktail



Un piatto di Pietro Zito



Il ristorante



Il laboratorio di gusto

[Home](#) |

[Chi Siamo](#) |

[Contattaci](#) |

[Associati](#) |



[www.sciroccomedia.eu](http://www.sciroccomedia.eu)

