



Oggi E'
Martedì 4 Novembre 2008 ora
07:45:36

- HOME
- POLITICA
- REGIONE
- ATTUALITA'
- CRONACA
- TERRITORIO
- CULTURE
- SPETTACOLI
- SPORT

Oggi in edicola



**REGISTRATI
GRATUITAMENTE**

Brevi dalla Puglia

- 22:11** 03/11/2008
Cassano non prese in giro il papa, risarcito con 25mila euro
- 18:46** 03/11/2008
Dissesto al comune di Taranto: "Verificare l'operato dell'OSL"
- 18:13** 03/11/2008
Droga: un arresto a Brindisi per spaccio cocaina
- 18:10** 03/11/2008
Ambiente: area di

Al salone del gusto i rappresentanti pugliesi del "buono, pulito e giusto"

Prosegue la kermesse torinese di Salone del Gusto e Terra Madre e nello stand della Regione Puglia il movimento è intenso perché le attività proposte non sono solo gustose, ma offrono l'opportunità di conoscere una Puglia diversa.

Città Slow o quella di produttori, cuochi, agricoltori che hanno scelto di essere interpreti del "buono, pulito e giusto". C'è un fil rouge che lega quanto avviene nell'area eventi della Puglia e gli espositori pugliesi presenti al Salone (tra i quali anche i presidi): è l'impegno a far conoscere ai visitatori la regione attraverso i suoi prodotti, espressione di una economia sana che sta imparando a valorizzare le micro-economie locali e di piccola scala e le filiere corte.

Gli appuntamenti di domani, sabato 25 ottobre, organizzati da Slow Food Puglia in collaborazione con l'Assessorato alla Risorse Agroalimentari della Regione Puglia e con Unioncamere, saranno

Cocktail ed ortofrutta: andata e ritorno

La giornata di sabato dello stand della regione Puglia si apre alle ore 11.30, con l'appuntamento con Michele Di Carlo, gustoso e maestro di distillati cocktails, birre, cioccolati, vini, champagne, nonché referente didattico "Master of food" di Slow Food. La mezz'ora dedicata allo straordinario patrimonio ortofrutticolo pugliese è riproposta anche alle ore 17.00. Nei suoi interventi Di Carlo presenta due cocktail che hanno per protagonista proprio al Puglia: si tratta di Puglia Agri, con "Prime uve" Bianche", "Prime Arance", Vincotto Primitivo, Latte di Mandorla, Frullato di Melone bianco, Frullato di percoche di Canosa, e Puglia Colada con Rum "Cubaney" 3 anos, latte di mandorla, vincotto Primitivo Agrodolce, Frullato di percoche di Canosa.

Ristorante Gusto Puglia. I pranzi (due turni: ore 13.30 e ore 15.30) di sabato, nello stand della regione Puglia, saranno - a Torino - una finestra sui pascoli, sui profumi di campo e sulla tradizione contadina della Murgia barese. Ad interpretare, tra i fornelli, questo spaccato di Puglia è Pietro Zito, chef dell'omonimo ristorante di Andria (Ba). Le portate previste dal menu ospitano piatti come pancotto con cime di rape, olive fritte e olio extravergine novello, salsiccia secca di Minervino, focaccia di grano arso, minestra di orzo grezzo con funghi cardoncelli e ceci dell'orto, orecchiette di grano arso con sponsali e pomodorini al filo alla brace con pecorino canestraio, coscia di capretto, lampascioni della murgia, funghi cardoncelli e finocchietto selvatico. Il "chilometro 0" è pienamente rispettato in questa cucina che guarda all'orto sotto casa e che ha tra i suoi fornitori le masserie e le aziende agricole della zona.

- ★ Aggiungi ai Preferiti
- 🏠 Imposta come Homepage

Gli speciali



PN webTV



VIDEO - Decreto Gelmini, Lecce: La voce dei manifestanti