



ENO

**FOOD
FESTIVAL**

ENO GASTRO ORBITE

**VIAGGIO
NELLA PUGLIA
DEL GUSTO**



Puglia

una storia
a colori



DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
SVILUPPO RURALE E AMBIENTALE
Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali

« EGO Festival è un omaggio culturale alla Puglia enogastronomica, è la celebrazione dei prodotti di qualità e delle materie prime identitarie del territorio, è l'ispirazione di un turismo lento lungo le rotte dell'enogastronomia; è il progetto di comunicazione e marketing territoriale che si declina attraverso diversi asset efficaci e inclusivi. A questa idea - sin dalla nascita di EGO Festival nel 2017 frutto di una intuizione mia e di Ilaria Donateo - si è associata l'azione di formazione professionale e divulgazione volta a coinvolgere gli addetti ai lavori del mondo della ristorazione al fine di avviare un confronto e una contaminazione tra culture diverse, utilizzando gli ospiti stranieri per il rilancio dei prodotti enogastronomici pugliesi anche all'estero. È così che a Taranto è arrivata, in esclusiva, Dinner Incredible, un'operazione con cui cuochi stellati stranieri da ogni parte del mondo diventano ambasciatori e sostenitori dei local farmer, ovvero i piccoli produttori locali andando a scoprire, studiare e a trasformare i loro prodotti. Ego Festival è il sentimento di amore e rispetto verso la nostra terra e il desiderio di volerla valorizzare partendo dalle sue peculiarità. Alle attività di formazione e al riuscitissimo Cozza in the City da questa edizione è partito un importante focus sulla Pizza organizzando momenti di confronto ma soprattutto un grande Festival dal quale abbiamo lanciato una nuova sfida, lavorare su un progetto di Pizza Pugliese contemporanea, partendo dall'oro di Puglia il nostro olio. Ego Festival vuole essere al servizio del rilancio della Puglia gastronomica. »



Monica Caradonna

Ideatrice di Ego Festival e Cozza in the City



« La nostra associazione si dedica alla riscoperta del cibo come valore identitario e alla valorizzazione delle materie prime locali. Da questa missione nasce "Cozza in the City", evento che celebra la Cozza Tarantina, Presidio Slow Food di cui siamo naturalmente tanto orgogliosi. Questo evento esprime l'amore per Taranto e le sue eccellenze culinarie, promuovendo un'enogastronomia pulita e sociale. "Cozza in the City" ha creato una rete tra chef e consorzi locali, rivalutando l'enogastronomia del territorio. È un traguardo e un punto di partenza per il riscatto di Taranto attraverso le sue ricchezze enogastronomiche. »

Emiliano Fraccica
Presidente Enogastro Hub



È PROPRIO VERO!

Con Selex e i suoi eroi, la spesa è al sicuro.

Scopri l'iniziativa su **prodottiselex.it**
e continua a seguire le avventure di Spesa Difesa
sui social   



È PROPRIO VERO, SELEX NON RACCONTA STORIE.

Scopri di più su prodottiselex.it



LA SCELTA GIUSTA.

I prodotti Selex li trovi nei supermercati:

A&O
il meglio vicino a te

dok

famila
superstore



Investire risorse a favore di determinati eventi con la necessità di recuperare la nostra identità e le nostre eccellenze; raccontare la città in modo diverso ed in grado di far capire che ci stiamo sganciando dalla monocultura dell'acciaio; infine, generare nei giovani e nelle imprese locali l'interesse per tutto ciò che può sorgere intorno alla filiera enogastronomica. Sono i tre fattori alla base del cambiamento della città di Taranto, una città sempre più apprezzata a livello turistico e sempre più protesa verso una dimensione internazionale. Una città che, partendo da queste premesse, diventa vetrina ideale per manifestazioni come "Ego Festival", un prodotto nel quale la nostra Amministrazione ha sempre creduto, come dimostra il fatto che è stato inserito nella programmazione annuale degli eventi cittadini. E' il momento di raccontare la città non solo a chi la visita, ma anche ai tarantini dimostrando che c'è un nuovo modo di fare economia, partendo da fattori identitari, partendo da quelle ricadute che, probabilmente, possono valorizzare ulteriormente l'impegno dei nostri giovani e delle nostre realtà imprenditoriali anche e soprattutto attraverso appuntamenti di respiro internazionale, come l'Ego Festival."



Rinaldo Melucci
Sindaco di Taranto



Il successo fatto registrare dalla quarta edizione tarantina di Ego Festival dimostra che il percorso di cambiamento intrapreso da Taranto sta continuando a dare risultati in maniera sempre più evidente. Questo evento ha rappresentato un'occasione di promozione turistica della città che, approfittando degli chef stranieri che hanno preso parte alla manifestazione utilizzando i prodotti tipici locali, è stata messa al centro del palcoscenico internazionale. Un'opportunità che ha determinato ricadute importanti anche per i nostri cuochi, che lavorando accanto a maestri della gastronomia, hanno avuto l'occasione non solo di affinare ed arricchire le loro competenze, ma anche di riscoprire le proprie radici e valorizzare i frutti del nostro splendido mare."

Gianni Azzaro
Vice Sindaco del Comune di Taranto e Assessore allo Sviluppo Economico



«L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival è assolutamente funzionale alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici pugliesi, partendo da olio e vino naturalmente, ma senza dimenticare la protagonista assoluta del festival, la cozza tarantina presidio Slow Food e tutti i prodotti di qualità e i prodotti tradizionali con i quali gli chef provenienti da ogni angolo del mondo potranno sperimentare accostamenti nuovi. Siamo stati ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che ha portato in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi”.

Donato Pentassuglia

Assessore regionale alle politiche agricole e forestali



«Ego Festival ha confermato il suo status di grande evento enogastronomico a Taranto. Siamo orgogliosi di aver contribuito al suo successo come partner di diverse iniziative. La masterclass dedicata al nostro Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG ha suscitato molto interesse sia a livello locale che nazionale. Durante il laboratorio abbiamo offerto esperienze sensoriali uniche, abbinando il nostro vino con cioccolato e paste di mandorle. Nel 2011 il nostro Primitivo di Manduria Dolce Naturale è stato il primo vino in Puglia ad ottenere la prestigiosa classificazione DOCG, confermando ulteriormente la qualità del nostro prodotto. Durante Ego Festival, abbiamo partecipato a eventi imperdibili, ciascuno con un banco di assaggio dedicato, arricchito dalle nostre esclusive etichette di Primitivo di Manduria. Questi eventi, tra cui il Festival della Pizza e Cozza in the City, sono stati un vero trionfo.

Novella Pastorelli

Presidente del Consorzio del Primitivo di Manduria



«Le vacanze enogastronomiche a Taranto possono essere un binomio vincente, di cui senz'altro la cozza tarantina rappresenta uno dei simboli che caratterizzano questa offerta – dice Luca Scandale, direttore generale di Pugliapromozione - . Cozza in the city, nell'ambito di Ego Festival, risponde alla nuova sfida del differenziare le esperienze di viaggio. La proiezione per il turismo è che, queste attività, potranno prolungare la durata della vacanza enogastronomica a Taranto, capoluogo ionico che preserva l'autenticità dei suoi tanti prodotti tipici, nonché delle antiche ricette marinare e di terra che stanno riemergendo”.

Luca Scandale

Direttore Generale Aret Pugliapromozione



«L'EGO Festival, nella splendida cornice di Taranto, è stato un tourbillon di incontri, di laboratori e di seminari, concluso con Dinner Incredible e Cozza in the City, l'evento tanto atteso e ormai diventato un must della primavera tarantina. Gli oli extra vergini di oliva di qualità delle aziende pugliesi aderenti al Consorzio I.G.P. Olio di Puglia sono stati non solo ingredienti, ma veri protagonisti dei piatti realizzati dagli chef stellati. Gli oli EVO pugliesi, fregiati della certificazione territoriale, sono perfetti ambasciatori della regione Puglia, che è diventata sempre più un brand nel settore dell'accoglienza, del turismo e della gastronomia e dove l'olivicoltura è al contempo sinonimo di storia, di tradizione, di innovazione, di qualità e di eccellenza.

Maria Francesca Di Martino

Presidente Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva a Indicazione Geografica Protetta Olio di Puglia



«**S**iamo felici di aver partecipato con i vini a denominazione Salice Salentino DOP ad EGO Festival, un evento che ha saputo mettere in mostra ad un pubblico nazionale e internazionale le eccellenze dell'enogastronomia pugliese attraverso diversi momenti di approfondimento: dalle masterclass dedicate ad operatori del settore, ai banchi d'assaggio e agli abbinamenti con gli originali piatti realizzati dai tanti Chef per gli eventi aperti al pubblico! Il Negroamaro, vitigno protagonista della denominazione, regala ai vini Salice Salentino DOP una grandissima versatilità che permette, grazie alle sue tante sfaccettature, abbinamenti con piatti elaborati dai gusti incredibili, siano essi preparati con pietanze a base di pesce, di carne o di formaggi. Gli Chef hanno saputo dimostrarlo ancora una volta con le loro ricette che così bene si sono abbinare ai vini a denominazione Salice Salentino DOP, simbolo di una intera areale.»

Damiano Reale

Presidente del Consorzio di Tutela Vini D.O.P. Salice Salentino



«**L**a nostra partecipazione a Ego Festival ci ha permesso anche quest'anno di portare in degustazione i vini Dop Brindisi e di far conoscere la qualità e la storia del nostro territorio a più di 10.000 presenze. Un viaggio enogastronomico che attraverso laboratori, degustazioni e i piatti creati ad hoc da chef stellati provenienti da tutto il mondo ha dato risalto alle nostre eccellenze enologiche. Grande merito al nostro negroamaro, un vitigno autoctono, che può essere descritto come un vino a tutto pasto e che ha il potere di esaltare il sapore dei piatti. Il vino è cultura, storia, civiltà, lavoro, sacralità e convivialità, progresso e tradizione, territorio e conoscenza. In una parola, il vino è identità. Sono necessarie tali manifestazioni per dare sempre più risalto al duro lavoro che sta dietro una bottiglia di vino. Il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla.»

Angelo Maci

Presidente Consorzio di Tutela Vini D.O.P. BRINDISI

dal 1885
SOLO 3 INGREDIENTI
mandorle, acqua e zucchero.

© LICCIANO MARINO 2021 - BELTION

in f @ beltion.it



CORSO PER
**PERSONALE
ALIMENTARISTA**

*... per la tua
certificazione
obbligatoria*

Confindustria Imprese per l'Italia
Provincia di Taranto
Viale Magna Grecia, 119 | Tel. 099 7796334
taranto@confcommercio.it
www.confcommerciotaranto.it



TARANTO
333 1813249



EGO
FOOD
FESTIVAL

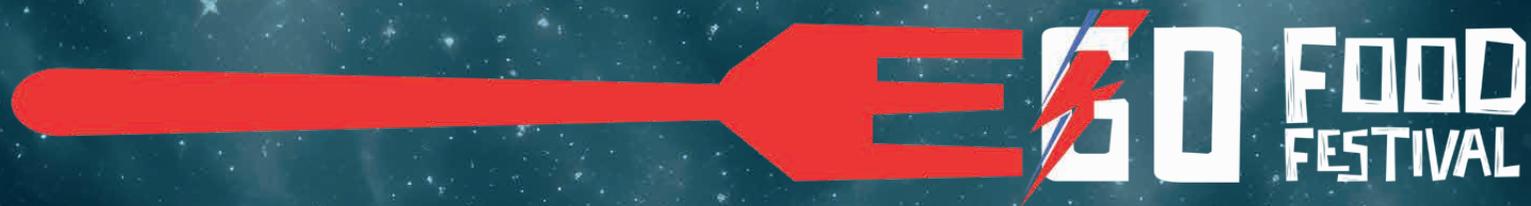
TARANTO 2024

PIZZA
ZA
FESTIVAL





I PIZZAIOLI DI EGOFESTIVAL





Andrea Godi

400 Gradi / Lecce
Via Porta d'Europa 65



Marco D'Andria

Baronè / Taranto
Corso due mari 34

acquatorisini.it

Acqua Orsini ha origine nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, situato nel comune di Poggiorsini, un tempo residenza del Principe Orsini di Gravina in Puglia. Un luogo incontaminato e protetto con un ricco bacino idrogeologico. La nostra linea vetro **Black & Platinum**, pensata per l'alta ristorazione, è stata creata per coloro che cercano qualità e attenzione al dettaglio, mantenendo un forte impegno per la sostenibilità ambientale.

“Nobile per Natura. Sostenibile per Scelta.”

MALDARIZZI
AUTOMOTIVE

SPACCA IL PREZZO

usato

ALFA ROMEO
STELVIO



fino al
50%
DI SCONTO

usato



AUDI
Q3

fino al
29%
DI SCONTO

usato



BMW
SERIE 3
touring

fino al
31%
DI SCONTO

usato



MERCEDES-BENZ
CLASSE C SW

fino al
38%
DI SCONTO

BARI

Via Fratelli Philips, 5
Via Apulia, 11
S.S. 98 Km. 118,600 - (Modugno)

FOGGIA

Via di San Giuliano, 19

LECCE

V.le Portogallo, 16 - Z1
(zona Industriale EX CAM)

MATERA

Via delle Arti, 13/15

TARANTO

Viale Unità d'Italia, 65

TRANI

Via Barletta S.S. 16 Km. 756+583



SCOPRI LE PROMO



Giuseppe Riontino

Canneto Beach 2 / Margherita d.S.
Via Forno Vecchio 17



GianMichele Vitto

Conté Pizzeria / Conversano
Via Padre Michele Accolti 68



Ciro Miccoli

Dai BRO / Taranto
Via Cesare Battisti 331



Clarissa Natilla

Gran Forno / Bari
Via Westerhout 20



GLI AUTENTICI

Dalla terra di Puglia,
dai suoi profumi e dai suoi colori,
dai suoi venti e dai suoi mari,
nasce la storia dei nostri vini.


CANTOLIO

Manduria, Via per Lecce, Km 2.5 | cantolio.it  

Burrè

Naturalmente Burro

FELICE DI STARE CON TE!
PER UN'ESTATE RICCA DI SAPORE.

Prodotto
in Puglia

Provatami anche
senza lattosio

Burrè è prodotto naturalmente in Puglia da ARRE FORMAGGI | Turi (Ba) |  | BURROBURRE.IT



Gianmarco Manni

Gusti Giusti / Nociglia

Via Trento 32



Mauro Petronella

Panificio Petronella / Altamura

Viale regina Margherita 76



Giuseppe Pignalosa

Le Parulè / Ercolano
Via S. Benedetti Cozzolino 71



Leo Pignalosa

Le Parulè / Ercolano
Via S. Benedetti Cozzolino 71



1964 - 2024

60 anni insieme per il territorio



Rocco Gallo, fondatore

*La nostra storia,
una storia di determinazione e duro lavoro.
L'orgoglio e la gratificazione nel vedere crescere
l'azienda, acquistare credito, ispirare fiducia e
raggiungere importanti successi.*



Altissima qualità e un'offerta variegata: il Canneto Beach di Marina di Leporano, in provincia di Taranto, è pronto a regalare un'estate indimenticabile. Tutto questo grazie ad importanti partnership, a cominciare dal Taku di Bari che ha ricevuto la certificazione "Japanese Food Supporter" quale ristorante giapponese di eccellenza.

In Italia sono soltanto due i ristoranti sulla spiaggia con questo riconoscimento. Qui è possibile pranzare vista mare, magari dopo un bagno in piscina o dalla spiaggia privata, o cenare quando si accendono le luci della sera. Una cucina sia classica che fusion, dove la differenza la fanno innanzitutto gli ingredienti. I prodotti utilizzati, di livello superiore, provengono tutti dal Giappone. Dal semplice chicco di riso, piccolo e compatto, all'alga nori utilizzata in quasi tutte le lavorazioni. E poi la radice di wasabi e la soia: tutto è rigorosamente made in Japan. Ad eccezione della materia prima locale, in particolare il pescato giornaliero. Ed ecco che sedersi a tavola diventa una festa del palato: imperdibili il black cod, merluzzo oceanico marinato con il miso, lo yaki udon, noodles piastrati accompagnati da una crema di avocado con pistacchio, gamberi e seppie, il gunkan con capesanta, mazzancolla, salmone, crema di rucola e soia al tartufo. Persino la soia viene lavorata dallo chef. Circa una sessantina i piatti disponibili, da accompagnare con un vino bianco o una bollicina. Infine, per chiudere il pasto, da provare il sorbetto al yuzu.

Ma la proposta enogastronomica di Canneto Beach raddoppia, grazie alla sinergia con Love Pizza di



Taranto che promuove un'attenzione alla location, al servizio e ai migliori prodotti del territorio. Qui anche una "semplice" pizza può essere un'esperienza lussuosa. Ultra sottile, più larga del normale e con lievitazione a 72 ore: dalla tradizionale Margherita alla pizza La Flavio, in omaggio a Briatore, con il Pata Negra. Il menù si amplia poi con insalate, primi piatti e carni, come gli arrosticini di pecora che arrivano dall'Abruzzo, ma anche bombette martinesi, costate, fiorentine ed entrecote di qualità premium. Una cucina che diventa emozione, impreziosita da un luogo accogliente e raffinato.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 099.5332037

 CANNETO BEACH

VIA ARGENTINA 200
74020 LEPORANO / TARANTO



Michel Greco

Lievita 72 / Gallipoli
Corso Roma 62



Cristiano Taurisano

Luppolo e Farina / Latiano
Via Francesco d'Ippolito 98



Annalisa Salerno

Pizza Chef / Giovinazzo
Via Papa Giovanni XXIII



Davide Cavalera

Pizza Chef / Gallipoli
Via Riviera Nazario Sauro 57

DEGUSTAZIONE DEL KENTUCKY DELLA VALTIBERINA

c/o TiSpillo Brewpub
viale Unità d'Italia 269
Taranto

**GIOVEDÌ
4 LUGLIO
2024**

START ORE 21:00

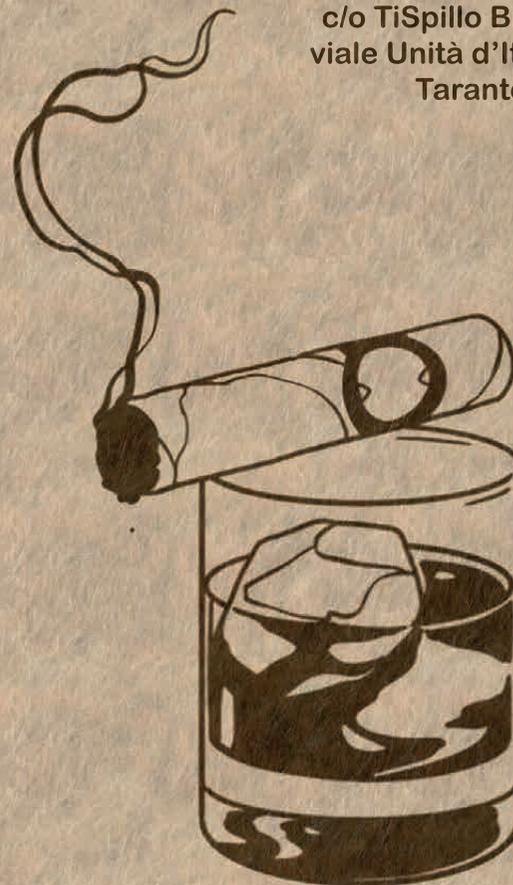
**MENU' DEGUSTAZIONE
18 euro**

BIRRA ARTIGIANALE

TAGLIERE SALUMI E
FORMAGGI

FRIGGITORIA

DOLCE E AMARO



INFO E PRENOTAZIONI

+39 3357726750
+39 3450225249



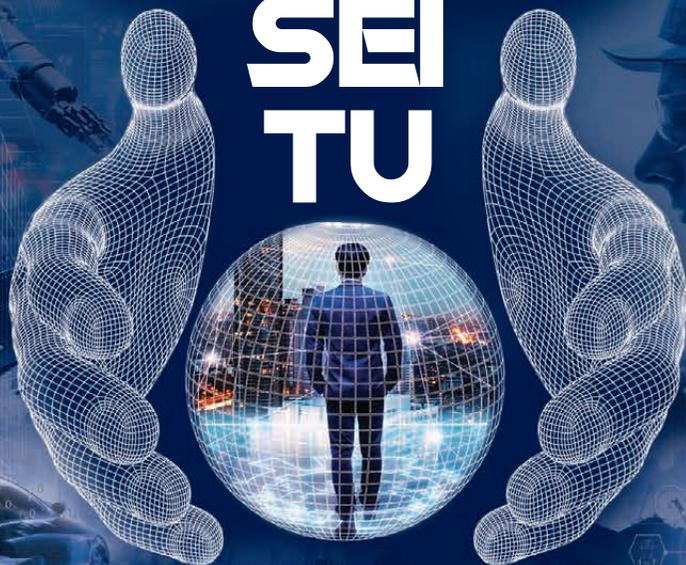
ITS Cuccovillo

BARI ALTAMURA BARLETTA
BRINDISI LECCE TARANTO

Academy

L'ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALIZZANTE POST DIPLOMA

IL FUTURO SEI TU



800 ORE
DI TIROCINIO IN AZIENDA

92% DI OCCUPATI
DOPO SPECIALIZZAZIONE

ZERO COSTI
BORSE DI STUDIO



CORSI FINANZIATI
CON FONDI PNRR

ITSMECCATRONICAPUGLIA.IT INFOLINE: 080 9262374 375 5115838

CORSI FINANZIATI CON FONDI PNRR - PERSONE A DISABILITÀ E RICERCA - INVESTIMENTI E SVILUPPO DEL SISTEMA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE TERZIARIA (ITS) - LINEA DI INVESTIMENTI NAERIS - SVILUPPO E RIFORMA DEGLI ITS



Davide Di Chio

Pizzeria Alterego / Andria
Via Felice Cavallotti 29



Francesco Brattoli

Pizzeria Frankinos / Bitonto
Via Ludovico 119



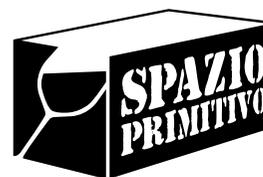
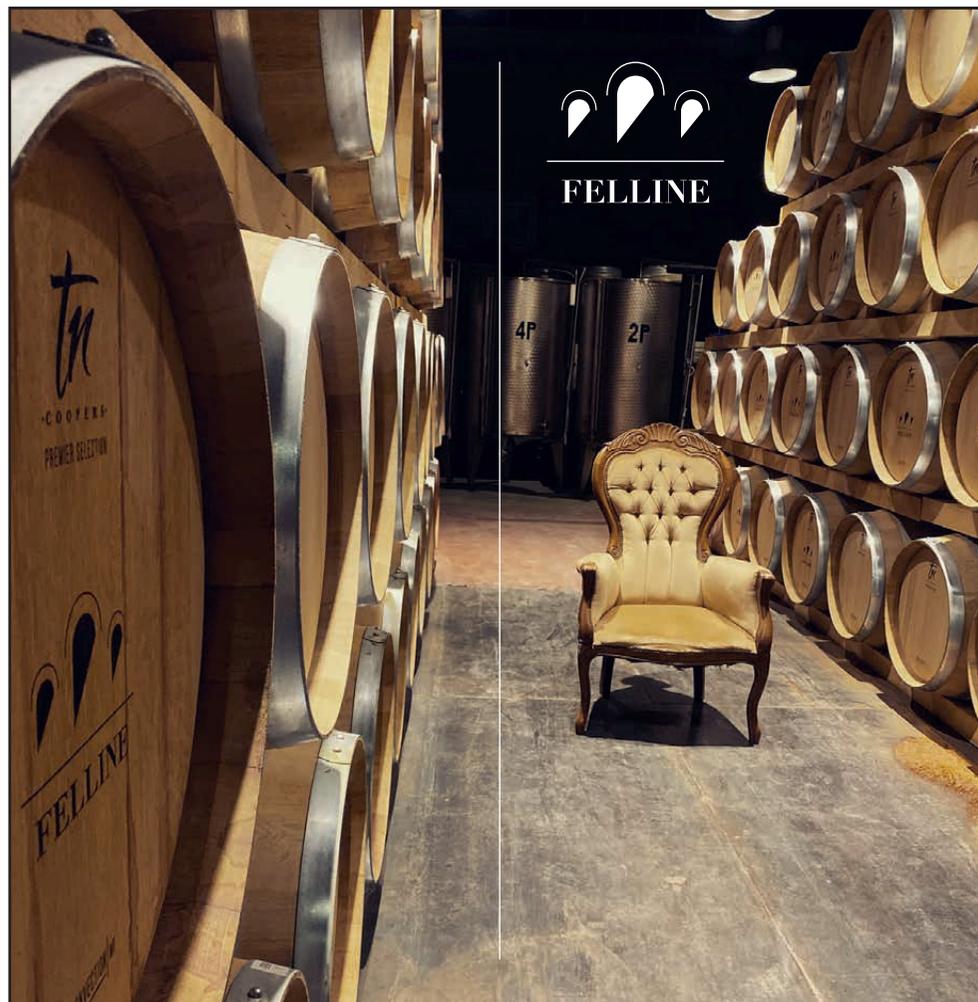
Francesco Galati

Pizzeria Joey / Maglie
Via S.Giuseppe 21



Francesco Pellegrino

Levante / Altamura
Viale Martiri del 1799, 94



Dove il vino è di scena

Un luogo in cui vivere degustazioni "uniche", consultare e acquistare i vini di Agricola Felline, organizzare o partecipare a eventi e attività attorno alla cultura del vino.



Strada Comunale Santo Stasi I, 42 B • Z.I. Manduria
t +39 3773021826 • info@spazioprimitivo.com
www.spazioprimitivo.com • www.agricolafelline.it

 Agricola Felline

 Spazio Primitivo

Diamo forma alla cultura del territorio



LeccEcclesiae
Alla scoperta del Barocco

UP!
Il punto panoramico di Lecce

MISTERI di SANTA CROCE

PARTNERSHIP

VERNAZZA

FAI
ABBAZIA DI SANTA MARIA DI GERRATE

Acquista i biglietti per le attività di Artwork su www.chieselecce.it, presso la biglietteria di Piazza del Duomo a Lecce o nei punti vendita autorizzati.

www.artworkcultura.it



In collaborazione con Media Partner



ART WORK
FORME DI CULTURA



Angelo Luprano

Pizzeria Makó / Foggia
Via Manebra 6



Orazio Chiapparino

Regina Margherita / S. Giovanni R.
Viale Aldo Moro 114





Francesco Marangi

Sintesi / Alberobello
Largo Martellotta 75



Giuseppe Petruzzella

Vecchio Gazebo / Molfetta
Via Guglielmo Marconi 18



DELFINO
TARANTO

**Il tuo nuovo soggiorno
vista mare.**

Sea the difference

DELFINO HOTEL TARANTO

Viale Virgilio, 66 | 74100 Taranto TA
hoteldelfinotaranto.com
T. 099 732 3232



Giuseppe Locatelli

Pizzeria da Michele / Taranto
Via d'Aquino 11



Michele Lococciolo

Il Tronco Pizzeria / Monopoli
Contrada L'assunta 123

OLTRE

PER LA
STAGIONE 2024
CI FACCIAMO IN 3

▷ RISTORANTE DI MARE
▷ BISTROT | PIZZERIA
▷ LOUNGE BAR

Summer E-motion

Info e Prenotazioni: 3341116365
Viale Lido Gandoli - Leporano Marina (TA)

g giuseppe



Cibo: 5 | Servizio: 5 | Ambiente: 5

Molti colleghi mi consigliavano questo ristorante, posso confermare tutto ciò che dicevano era vero! Sono rimasto davvero contento, della freschezza e della qualità che ho trovato dei piatti!

Ci ritornerò per provare altre specialità!!!



**IL PRIMO
RISTORANTE**
a Massafra

Vecchie Storie

099 8854031 - 348 1111306

74016 - Massafra, Taranto - Via G. Pisanelli 15

www.ristorantevecchiestorie.it

COZZA IN THE CITY



CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI TARANTO

EGO FOOD
FESTIVAL



TIEDDAFRITT'

Chef Michele Gatto
Ristorante Core, Taranto

👤x4

- 200 g di riso Carnaroli
- 500 g di cozze a frutto
- 1/2 patata
- 1 zuccina
- 1/2 cipolla rossa
- 6 pomodori ciliegini
- Prezzemolo
- Olio EVO
- Uno spicchio di aglio
- Vino bianco
- Pepe e sale q.b.
- Prezzemolo
- 50 g di Parmigiano grattugiato
- 50 g di scamorza affumicata

- Tostare il riso in una padella con un po' di olio e uno spicchio di aglio.
- Sfumare con il vino bianco.
- Aggiungere la patata, la cipolla e la zuccina tagliate a cubetti, i pomodorini e - dopo dieci minuti - le cozze, il prezzemolo, una macinata di pepe e un pizzico di sale.
- Cuocere ancora per 4 minuti e, tolta la padella dal fuoco, aggiungere il Parmigiano e la scamorza affumicata.
- Mantecare mescolando energicamente, quindi lasciare riposare e raffreddare. Una volta freddo, formare con il riso gli arancini, panarli con il pane grattugiato e friggerli.

OLIO IN ABBINAMENTO

De Carlo

*IGP Olio di Puglia
Blend di Coratina, Ogliarola Barese,
Leccino e Peranzana*



VINO IN ABBINAMENTO

Sileno

*Negroamaro DOP Brindisi Biologico
Cantina Incantalupi*





RISO, PATATE E COZZE 2.0

Chef Agostino Bartoli
Ristorante Gatto Rosso, Taranto

👤x4

- 320 g riso Carnaroli
- 300 g patate
- 200 g cozze sgusciate
- 150 g pomodorini ciliegino
- 2 zucchine
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- Formaggio pecorino q.b.
- Sale q.b.
- Olio di semi di girasole q.b.
- Olio EVO q.b.

- Spuma di patate: sbucciare le patate, farle a cubetti e cuocerle in forno con olio EVO e sale a 200° per 25 minuti.
- Una volta pronte, mettere le patate in un mixer ad immersione per frullarle creando una purea, che successivamente verrà setacciata e inserita in un sifone.
- Riso : cuocere il riso in abbondante acqua portandolo oltre la sua cottura, scolarlo e stenderlo su una placca da forno con un tappeto in silicone ed essiccarlo in forno per almeno 6 ore a 70°.
- Una volta essiccato il riso, friggerlo in olio di semi a 180° e adagiarlo su carta assorbente.
- Cozze: Spadellare le zucchine tagliate a fettine sottili, le cozze, la cipolla, i pomodorini tagliati in quattro parti e l'olio Evo.
- Croccante di pecorino: Cuocere il pecorino grattugiato in una padella antiaderente per creare un croccante.
- Agitare bene il sifone e posizionare la spuma di patate sul fondo del piatto, adagiare un cucchiaino di cozze spadellate sopra la spuma, aggiungere il riso fritto e completare il piatto con il croccante di pecorino.

OLIO IN ABBINAMENTO

Olio Guglielmi

*IGP Olio di Puglia
Monocultivar Coratina*



VINO IN ABBINAMENTO

Li Curti

*Primitivo Di Manduria DOC 2022
Cantina Trullo Di Pezza*





PASTA E COZZE 1.9

chef Paola Ortesta, Alessio Chiarelli
Ristorante La Cuccagna, Crispiano (TA)

 x4

- 300 g di semola di grano duro
- 2 uova intere
- 50 g di parmigiano
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 200 g di cardoncelli selvatici (verdura)
- 100 g di olio EVO
- 1 spicchio d'aglio
- 10 pomodorini giallorossi di Crispiano
- 20 ml di vino bianco
- 1kg di cozze tarantine
- Sale e pepe q.b.
- 100 ml di crema di latte
- 50 g di caciocavallo grattugiato
- Pane grattugiato

Per la pasta fresca:

- Lavorare velocemente tutti gli ingredienti fino a formare delle briciole grossolane. Lessare in acqua leggermente salata.
- Per i cardoncelli selvatici:
- Lessare in acqua e sale per 15 minuti.

Per il sugo:

- Soffriggere nell'olio lo spicchio di aglio, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e le cozze e sfumare con il vino a fuoco alto.
- Per la fonduta di caciocavallo:
- Portare a bollore la crema di latte; spegnere il fuoco, unire il caciocavallo grattugiato e lavorare energicamente.
- Tostare in forno il pane grattugiato.
- Disporre nel piatto un cucchiaino di fonduta di caciocavallo, aggiungere la pasta precedentemente saltata con il sugo delle cozze e i cardoncelli selvatici, terminare con una spolverata di pane tostato.

OLIO IN ABBINAMENTO

Aziende Agricole Di Martino

IGP Olio di Puglia
Monocultivar Coratina



VINO IN ABBINAMENTO

Chidro

Primitivo di Manduria DOC 2021
Cantina Masseria Cuturi





MEMORIE DI MARE

Chef Francesca Marangi
Ristorante Batiment Taranto

4

- 400 g di cavatelli freschi
- 500 g di cozze a frutto netto
- 300 g di pomodori datterini
- Un mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- olio EVO
- sale e pepe
- vino bianco

Per la crema di pane:

- 200g di pane raffermo
- 1/2 scalogno
- olio EVO
- qualche cozza e la sua acqua

Per la fonduta:

- 150 g di provolone semi piccante
- 150 g di panna liquida
- Sale

- Soffriggere l'aglio e qualche rametto di prezzemolo in un filo d'olio.
- Aggiungere i pomodorini e coprire fino a cottura.
- Aggiungere le cozze a fuoco alto e sfumare con il vino. Appena le cozze saranno cotte, filtrarle e tenerle da parte.
- Mettete a cuocere i cavatelli e scolarli al dente. Versare i cavatelli nella padella con il condimento e ultimare la cottura, aggiungere le cozze messe da parte e impiattare.

Per la crema di pane:

- Scaldare l'olio e soffriggerci lo scalogno. Aggiungere il pane spezzettato e tostarlo.
- Aggiungere un po' di acqua di cottura, le cozze e la loro acqua fino ad ammorbidire il pane. Frullare tutto con un mixer e setacciare.

Per la fonduta:

- Scaldare la panna con un pizzico di sale e aggiungervi il provolone grattugiato. Mescolare con una frusta fino a sciogliere il provolone.
- Adagiare sul fondo del piatto la crema di pane, aggiungere i cavatelli e ultimare con qualche goccia di fonduta di provolone e prezzemolo tritato.

OLIO IN ABBINAMENTO

Olearia Congedi

IGP Olio di Puglia
Blend di Favolosa e Coratina



VINO IN ABBINAMENTO

Anticaia

Salice Salentino Rosato DOC 2023
Cantina Incantalupi





MAR PICCOLO

chef Riccardo Ruta
Ristorante La Paranza, Taranto

x4

- 500 g di conchiglioni
- 1 kg di cozze da pepata
- 500 g di pomodori Piccadilly
- 2 ciuffi di prezzemolo riccio
- 50 ml di olio EVO
- 1 limone
- 1 spicchio d'aglio
- Pepe e sale q.b.

- Cuocere in abbondante acqua salata i conchiglioni, scolandoli a metà cottura e tenere da parte.
- Pelare, tagliare a concassé i pomodori e metterli in forno ad asciugare a una temperatura di 100° con un filo d'olio per 30 minuti.
- In una pentola inserire l'olio, lo spicchio d'aglio, la buccia di un limone, un ciuffo di prezzemolo riccio e tutte le cozze da pepata. Chiudere con coperchio e lasciare cuocere fino ad apertura completa di tutte le cozze.
- Togliere le cozze dalle valve e tenerle da parte ben coperte.
- Filtrare l'acqua di cottura, addensare con un cucchiaino di addensante e caricare nel sifone.
- Riempire i conchiglioni con un cucchiaino di concassé di pomodori, 4 cozze, spolverare con prezzemolo tritato e terminare di cuocere i conchiglioni al vapore qualche minuto. Impiattare i conchiglioni e versare, con l'aiuto del sifone, la schiuma di acqua di cozze.

OLIO IN ABBINAMENTO

Frantoio Bitetti

*IGP Olio di Puglia
Monocultivar Coratina*



VINO IN ABBINAMENTO

Saturnino

*Rosato Dop Brindisi
Cantina Tenute Rubino*





PASTA, PATATE E COZZE

chef Michele Rotondo
Ristorante Rotondo Catering, Palagianello

👤x4

- 150 g di spaghetti
- 200 g di cozze a frutto
- 150 g di patate gialle
- 100 g di pomodori ramati
- Canestrato pugliese
- Basilico
- Prezzemolo
- Olio EVO
- Farina di riso
- Un limone
- Olio di semi
- Pepe

- Cuocere in acqua priva di sale gli spaghetti , scolarli e, quando avranno superato abbondantemente il loro punto di cottura, asciugarli, formare dei nidi e farli essiccare a 68 gradi per circa 8 ore.
- Tagliare i pomodori ramati in piccoli cubetti lasciandogli pelle e semi e marinare con l'olio, la buccia del limone grattugiata, il succo del limone, un pizzico di sale e le erbe aromatiche sminuzzate a mano.
- Sciogliere a bagnomaria il canestrato con l'aiuto di pochissimo acqua e aggiungergli pepe di mulinello. Bollire le patate, pelarle e montarle all'olio come se fosse un purè.
- Panare con farina di riso le cozze a frutto e friggerle nell'olio di semi. Friggere i nidi di spaghetti e salarli.
- In un piatto fondo disporre una cucchiata di purè, poi il nido di spaghetti, la crema di canestrato e continuare in verticale con le cozze fritte e infine l'insalatina di erbe e pomodori. Servire tiepido.

OLIO IN ABBINAMENTO

Olearia Clemente

IGP Olio di Puglia
Blend di Coratina e Ogliarola



VINO IN ABBINAMENTO

Areale

Primitivo di Manduria DOC 2022
Cantina Giustini





LITORANEA SALENTINA

chef Oronzo Dimitri
Ristorante LA BARCA, Pulsano (TA)

👤x4

- 1320 g fusilli lunghi Pastificio Mancini
- 250 g di cozze a frutto
- 100 g di panna fresca
- 50 g di pecorino
- 20 g pasta di aglio nero
- 60 g di olio EVO
- 3 spicchi di aglio
- Un mazzetto di prezzemolo
- Polvere di pomodoro disidratato q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Per la spuma di pecorino:

- Riscaldare la panna fresca in un pentolino facendo attenzione che non superi gli 80° e successivamente aggiungergli il pecorino stagionato grattugiato. Caricare il composto in un sifone.

Per l'olio al prezzemolo:

- Sbollentare un ciuffo di prezzemolo in acqua bollente, passarlo in acqua e ghiaccio e poi frullarlo con metà dell'olio EVO con un minipimer a immersione ottenendo un'emulsione.

Per l'olio all'aglio:

- Frullare gli spicchi di aglio con il rimanente olio EVO sino ad ottenere un'emulsione.

Per il piatto:

- In una padella rosolare le cozze a frutto con l'olio all'aglio e la pasta di aglio nero. Allungare il composto con un po' di acqua di cottura, aggiungere sale e pepe facendo attenzione a controllarne prima la sapidità e lasciare cuocere a fuoco dolce per cinque minuti. Nel frattempo cuocere i fusilli per circa 9 minuti in acqua bollente e una volta al dente scolarli nella padella con le cozze portando a termine la cottura.
- Impiattare completando il piatto con una sifonata della spuma di pecorino, un giro di olio al prezzemolo e la polvere di pomodoro disidratato.

OLIO IN ABBINAMENTO

Pantaleo

*IGP Olio di Puglia
Monocultivar Coratina*



VINO IN ABBINAMENTO

Camarda

*Brindisi DOP
Cantina Due Palme*





CIME DI ZUCCHINE IN GUAZZETTO DI COZZE, CACIORICOTTA, LIMONE E PANE CAFONE

chef Nicola Gentile
Ristorante Merak, Taranto

👤x4

Per la crema di zucchini:

- 500 g di zucchini (solo la parte esterna)
- 100 g di brodo vegetale
- 80 g di olio EVO
- 2 scalogni
- Buccia di limone q.b.

Per il guazzetto di cozze:

- 300 g di cozze a frutto netto
- 1 testa di aglio
- Peperoncino q.b.
- 100 g di vino bianco
- 50 g di olio EVO

Per le cime di zucchini:

- 2 piante di zucchini

Per il pane:

- 100 g di pane cafone

- Pulire le cime di zucchini, eliminando tutta la parte fibrosa e i filamenti esterni con l'aiuto di uno spelucchino .
- Dopodichè tagliarle e sbollentarle in acqua bollente e salata per 3 minuti e tenerle da parte.
- Per la crema di zucchini, lavare e tagliare la parte verde della zucchini.
- In una padella fare un fondo di scalogno, olio, aglio e peperoncino; aggiungere la parte verde delle zucchini precedentemente sbollentate, far insaporire per un paio di minuti e frullare per 5 minuti sino ad ottenere una consistenza liscia e omogenea.
- Per il pane, affettare il pane cafone in fette spesse un paio di centimetri e tostarlo in forno con un filo d'olio a 180° per 3 minuti .
- In una casseruola preparare un guazzetto di cozze con aglio e olio e sfumare con il vino bianco .
- Adagiare sul fondo del piatto la crema di zucchini, aggiungere le cime di zucchini, il pane tostato e le cozze con il loro guazzetto .
- Terminare il piatto con una grattugiata abbondante di cacioricotta.

OLIO IN ABBINAMENTO

Le Ferre

*IGP Olio di Puglia
Monocultivar Coratina*



VINO IN ABBINAMENTO

Mani Del Sud

*Salice Salentino DOC bianco 2021
Cantina Apollonio*





ACQUA SALE

chef Vincenzo Diguseppe
Cibando&Lievità, Martina Franca (TA)

👤x4

Per le cozze:

- 200 g di cozze a frutto
- Olio EVO
- Prezzemolo
- 1 spicchio di aglio

Per l'acquasale:

- 1 barattiere pugliese
- 1 peperone rosso
- 2 coste di sedano
- 6 pomodori ramati
- Aceto di mele

- Per la cipolla in agro:
- 1 cipolla rossa di Acquaviva
- Aceto di lamponi
- Zucchero

Per la cialda:

- 4 cialde di tarallo al Primitivo di Manduria

Per la garniture:

- Fiori di carota selvatica e finocchietto.

Per le cozze:

- Rosolare 1 spicchio di aglio con olio evo e 3 gambi di prezzemolo, inserire le cozze a frutto e farle cuocere per qualche minuto. Filtrare l'acqua che servirà per aggiungerla al condimento delle verdure. Conservare le cozze in una piatto .

Per l'acqua sale:

- Tagliare tutte le verdure in una brunoise grossolana, condirla con olio, aceto di mele e acqua di cozze.
- Per la cipolla rossa in agro di lampone:
- Far bollire una soluzione di acqua, aceto di lamponi e zucchero, inserire la cipolla a spicchi, cuocere per un minuto. Togliere dal fuoco e lasciarla in infusione.

Per la cialda di Tarallo:

- Riscaldare il vino, aggiungerlo in planetaria con la semola, l'olio EVO, sale e origano q.b. Far riposare l'impasto in frigo per un ora. Stendere su due fogli di carta forno e cuocere in forno a 170° gradi per 15-18 minuti. Deve risultare dorata e croccante.
- Alla base di un piatto fondo mettere l' acqua sale, poi le cozze a frutto e infine la cialda di tarallo e la cipolla in agro di lamponi. Guarnire con fiori di carota selvatica e finocchietto.

OLIO IN ABBINAMENTO

Agricola Taurino

*IGP Olio di Puglia
Monocultivar Leccino*



VINO IN ABBINAMENTO

Le Pozzelle

*Salice Salentino Doc Rosato 2023
Cantina Candido*





PANNA COZZA

chef Agostino Sardone
Ristorante THALIA, Taranto

👤x4

Per la pannacotta:

- 1 kg di cozze
- 600 g di panna fresca
- 1/2 baccello di vaniglia
- 5 g di colla di pesce

Per il caramello:

- 100 g di zucchero bianco 1
- 200 g di acqua di cozze

Per la tuile:

- 60 g cioccolato bianco 35%
- 40 g di latte
- 20 g di acqua di cozze
- 0,3 g di Xantana

Per la panna cotta:

- Aprire le cozze nella panna aromatizzata con la bacca di vaniglia incisa, portandola a ebollizione.
- Lasciare in infusione 12 ore in frigorifero, poi filtrare il composto per separare la panna dalle cozze (delle quali si userà il frutto).
- Riscaldare la panna infusa fino a 40° , aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua e frullare bene . La pannacotta è pronta,
- Lasciarla raffreddare e solidificare in frigo per 12 ore stesa su una teglia.

Per il caramello:

- Sciogliere piano piano lo zucchero sul fuoco , deglassare con l' acqua delle cozze bollente e cuocere per 2 minuti, quindi lasciare raffreddare.

Per la tuile:

- Riscaldare latte e panna, poi versarli sul cioccolato, aggiungere lo Xantana e frullare.
- Far cuocere il composto steso sottile su una teglia con carta forno a 180° in forno per 8 minuti.
- Disporre nel piatto un disco di panna cotta aiutandosi con un coppa pasta, adagiarsi sopra le cozze a frutto precedentemente separate e laccarle con il caramello, aggiungendo un pezzetto di tuile.

OLIO IN ABBINAMENTO

Frantoio Muraglia

Olio E.V.O Denoccolato
Monocultivar Coratina



VINO IN ABBINAMENTO

Madrigale

Primitivo Di Manduria Dolce Naturale Docg 2020
Cantina Produttori Di Manduria



IL TEAM DI EGO FESTIVAL

www.egofestival.it

Monica Caradonna
Ideatrice e fondatrice di Ego Festival

Ilaria Donateo
Socio fondatore di Enogastro Hub e di Ego Festival;

Emiliano Fraccia
Presidente di Enogastro Hub;

Vanessa Quero
Segreteria organizzativa;

Danilo Giaffreda
Referente per Cozza in The City;

Gianfranco Laforgia
Referente per Pizza Fest;

Marika Marangella
Social media manager;

Cosetta Giordano
Project Manager;

Giorgio Diana
Fondatore e CEO di Dinner Incredible;

Valentina De Palma
Referente in Italia per i cuochi di Dinner Incredible;

Nunnari Grafiche
Studio di grafica;

Le foto sono di Vito Gallo e di We are Factory

Ego Festival è possibile grazie al supporto di partner istituzionali come il Comune di Taranto e il TPP Teatro Pubblico Pugliese - Consorzio Regionale per le Arti e la Cultura. " Progetto realizzato con il contributo della Regione Puglia – Assessorato Agricoltura, Industria Agroalimentare, Risorse Agroalimentari, Riforma Fondiaria, Caccia e Pesca, Foreste". Quindi un ringraziamento è doveroso a Moretti Forni, Varvaglione1921, Birra Raffo, DAJS con i Consorzi degli oli di qualità, del Primitivo di Manduria, del Salice Salentino, del Brindisi, di Gioiella, di Caffè Ninfole, di Acqua Ferrarelle, Farine Bongiovanni, di Frantoio Muraglia, Palazzo Mata, La Pietra.

Un ringraziamento a Marcello De Paola e al team dell'hotel Europa, alla famiglia Colomba e lo staff di Histò, a La Paranza e allo staff di Baronè.



VARVAGLIONE
DAL 1921

RAFFO



PROGRAMMA DI RIGENERAZIONE ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE DEL TERRITORIO JONICO-SALENTINO COLTO DA KYELLA FASTIDIOSA, RADICI VIRTUOSE. FINANZIATO A VALERE SULL'ARTICOLO 10800 DEL 17.02.2020 "CONTRATTI DI DISTRETTO KYELLA"



CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

MEDIA PARTNER



famila
superstore



Solo
il meglio
del Sole



I Solari Armonia & Benessere sono studiati per ogni tipo di pelle. Una linea completa di creme, con fattore di protezione da 6 a 50+, la pratica acqua abbronzante e il doposole idratante.

AB
ARMONIA & BENESSERE

A photograph of an olive grove with a large, mature olive tree in the foreground and a path leading into the distance. The sky is blue with some clouds.

**Insieme per
salvaguardare
un patrimonio
unico
al mondo.**

**Assicurati di
rispettare le regole.
Evita le sanzioni**

Informati subito su:

emergenzaxylella.it



**REGIONE
PUGLIA**

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
SVILUPPO RURALE E AMBIENTALE
Sezione Osservatorio Fitosanitario