mimesi
YOUR MEDIA INTELLIGENCE

EGOFESTIVAL

20 marzo 2024 - 27 maggio 2024

GENTE

diffusione:200928
tiratura:321742

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GENTE Viaggi

NELLA CITTÀ PUGLIESE PER LE FESTE D'INIZIO MAGGIO

SI PARTE CON "EGO FOOD FESTIVAL" E "COZZA IN THE CITY" PER GUSTARE IL LOCALE PRESIDIO SLOW FOOD. POI I RITI SACRI PER IL PATRONO SAN CATALDO CON LA PROCESSIONE A MARE E TRA GLI ANTICHI VICOLETTI

TARANTO TRA SAGRE E PROFANO

di Barbara Nevosi

È accogliente, materna e vitale, come il mare che la culla. Un'unica città racchiude in sé aspetti assai diversi e la ragione abita nella sua stessa storia. A Taranto, crocevia di popoli che ha subito l'influenza di greci, romani, spagnoli, normanni e saraceni, si respira sempre aria di festa, soprattutto a maggio per via dei riti in onore del patrono San Cataldo, e per l'*Ego Food Festival* (Ego sta per "eno gastro orbite") al Relais Histò San Pietro sul Mar Piccolo (10-11 maggio). Se è vero che il cibo ha valore identitario, Taranto sarà per un fine settimana la capitale italiana dell'enogastronomia con workshop e dibattiti, approfondimenti e degustazioni. «Il nostro festival è un omaggio culturale alla Puglia gastronomica, per chi vuole scoprire abbinamenti cibo-vino o per chi è affascinato dalla filosofia zero spreco in cucina», spiega a *Gente*, la giornalista e volto di *Linea Verde Life* Monica Caradonna, tarantina doc e ideatrice della kermesse con Ilaria Donateo. Giornate allegre e golose tra laboratori, lezioni sui segreti di lievitati o del caffè fatto con la moka. Gli irriducibili della pizza si danno appuntamento a Villa Peripato per *Pizza Festival* (10 maggio), dove 20 pizzaioli si sfidano a colpi di lievito e farina. Sarà più buona la focaccia pugliese, la pizza napoletana o quella romana? Si mangia, si prega, si sogna nella città dei due mari. Ne era convinto Gabriele D'Annunzio quando scriveva: "Sognando, andiamo incontro all'Ombre sole mentre il ponte di Taranto si serra". Questi versi accompagnano il visitatore nella città vecchia attraverso il Ponte Girevole o il Ponte Punta Penna, per perdersi poi tra i vicoli storici, rassicuranti come le finestre con le lenzuola stese e il profumo di bucato. A rendere speciale Taranto Vecchia è la storia millenaria che trasuda da ogni pietra, a partire dalla sua fondazione più di 2 mila anni fa su uno scoglio tra il Mar Piccolo e il Mar Grande. Il borgo antico è un'isola vera e propria che nei secoli ha saputo trattenere le emozioni e le suggestioni di chi l'ha abitata. Quali sono? Il blu del mare a strapiombo dalla ringhiera di Corso Vittorio Emanuele II

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

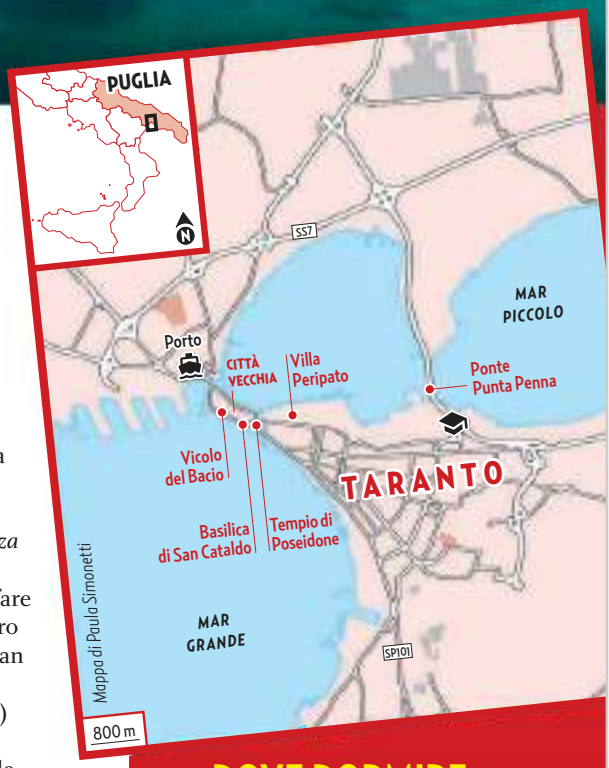
TANTE BELLEZZE IN RIVA AL MARE
Taranto. Una veduta della città con il maestoso Palazzo del Governo (a destra) e il castello aragonese (a sinistra). Nella pagina accanto, una viuzza del centro storico.

e il tripudio architettonico di chiese e palazzi d'epoca. C'è il fascino antico delle colonne del Tempio di Poseidone e il magnetismo della basilica di San Cataldo, la più antica cattedrale della Puglia, famosa per il suo "cappellone" di marmo intarsiato a mano, e per le statue di Giuseppe Sanmartino, lo stesso scultore del *Cristo velato* di Napoli. La basilica di notte è ancora più bella, per questo sono consigliatissime le visite serali con guida al seguito.

IN CATAMARANO AD AVVISTARE DELFINI

Imperdibili poi, l'8 maggio, la processione a mare con la statua del patrono San Cataldo, e quella a terra (il 10). Non si può ripartire senza andare in Vicolo del Bacio, chiamato così perché è talmente stretto che per attraversarlo le persone devono sfiorarsi. Altri regali da concedersi? Una capatina nella chiesetta di San Francesco da Paola, la cappella gotica di Taranto in Via Cavour, che è un autentico gioiello nascosto. E poi una visita alla casa della Fata turchina, la palafitta sul Mar Piccolo sotto le arcate di Punta Penna, ancora oggi legata a misteri e leggende. Ma attenzione, se qualcuno vi dice che è stato il set dello sceneggiato televisivo *Le avventure di Pinocchio* (1972) di Luigi Comencini – con una strepitosa Gina Lollobrigida nei panni della Fata turchina – non credetegli. La vera casetta in cui fu girata la miniserie oggi non esiste più, ma si trovava sul Lago di Martignano, a pochi chilometri da Bracciano (Roma). Se, dopo il tour in città vecchia, a qualcuno venisse voglia di mangiare la cozza nera tarantina (presidio Slow Food), l'indirizzo giusto è Via Pitagora 71, a Villa Peripato, dove il 12 maggio c'è *Cozza in the city*, festa pop aperta a tutti. Non si può lasciare Taranto senza fare un'ultima esperienza, ovvero un giro nel golfo sul catamarano della Jonian Dolphin Conservation. Qui, da più di 4 mila anni, c'è la *nursery* ("asilo") preferita dei delfini. Chi pensa che meravigliarsi sia sempre più difficile, non ha mai veleggiato sulle acque dello Jonio accanto a un branco di delfini.

SAPORI E PROFUMI
A sinistra, la locandina del Pizza Festival che si tiene nei giorni del più ampio Ego Food Festival, evento in programma venerdì 10 e sabato 11 maggio.



DOVE DORMIRE

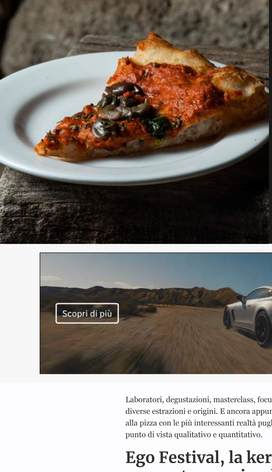
HOTEL EUROPA
Via Roma, 2 - Taranto

CASA FELICE MAISON DE CHARME
Via Giuseppe de Cesare, 3 - Taranto

DOVE MANGIARE

LA PARANZA,
Via Cariati, 68 - Taranto

BARONÉ,
Corso Due Mari, 34/35 - Taranto



FOOD & BEVERAGE 16/05/2024 14:43

Taranto ha celebrato le eccellenze enogastronomica del territorio

Luca Sessa
Contributor

Laboratori, degustazioni, masterclass, focus su vino, olio, caffè, demo con cuochi con diverse estrazioni e origini. E ancora appuntamenti culturali, oltre allo spazio dedicato alla pizza con le più interessanti realtà pugliesi e nazionali, per un programma ricco dal punto di vista qualitativo e quantitativo.

Ego Festival, la kermesse enogastronomica di Taranto

La nuova edizione di **Ego Festival**, kermesse enogastronomica organizzata a **Taranto**, ha confermato la sua validità grazie al contributo di protagonisti e professionisti della scena nazionale e internazionale.

PUBBLICITÀ

"Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la **cucina stellata** incontra la tradizione artigianale".

Le parole di **Monica Caradonna**, giornalista, volto televisivo e ideatrice del Festival, pronunciate in sede di presentazione della nuova edizione hanno trovato pieno riscontro nella tre giorni pugliese, caratterizzata dalla qualità dei contenuti e da un'importante partecipazione di appassionati e addetti ai lavori.

PUBBLICITÀ

Un palco per ospitare chef internazionali

Ego Festival

Il palco del **Relais Histò** ha ospitato giornalisti, chef e pizzaioli impegnati in un fitto confronto sullo stato dell'arte della ristorazione, sullo sviluppo di mete enogastronomiche di interesse per i flussi turistici, e nella personale interpretazione di temi di grande attualità quali sostenibilità e rispetto del mare. Cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia sono giunti nel capoluogo per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, scoprendo le materie prime pugliesi e dando vita alla nuova tappa della **Dinner Incredible**, una cena fondata sulla contaminazione del gusto.

"L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di Ego Festival 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", ha sottolineato **Donato Pentassuglia**, assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia.

Il programma della prima giornata

Dal racconto del mare di **Giovanni Solofra**, chef 2 stelle Michelin, e **Alfredo De Luca** della Taverna del Porto di Tricase, una suggestiva sinergia tra notte e giorno, pesca e cucina, ricordi e progetti, alle testimonianze di Diego Vitagliano e Francesco Martucci, numeri uno al mondo per 50 Top Pizza, passando per le parole dei fratelli Francesco e Vincenzo Montaruli di Mezza Pagnotta, unica realtà gastronomica italiana inserita (con I Masanielli di Caserta) tra le 20 destinazioni più interessanti per Food&Wine: sono stati tanti gli interventi di grande interesse che hanno caratterizzato il programma di una prima giornata che ha permesso di scoprire anche varie eccellenze artigianali tra cui i prodotti del Salumificio Santoro e del Caseificio Lanzillotti.

La chiusura in serata con il Pizza Festival organizzato negli spazi di Villa Peripato e la concomitanza con la festa patronale per San Cataldo hanno reso l'atmosfera a dir poco unica, grazie al contributo delle più interessanti realtà di Puglia, tra cui Cristiano Taurisano (Luppolo e Farina, Latiano), Andrea Godi (400 Gradi, Lecce), Michel Greco (Lievita 72, Gallipoli) e l'ospite campano Giuseppe Pignalosa (Le Parùle, Ercolano).

Gli appuntamenti culturali

Non sono mancati gli **appuntamenti culturali**, dalla mostra fotografica "Il Fattore umano del mare", frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Taranto di due fotografi – Matteo Bellomo e Stefania Zanetti – che hanno catturato la parte umana del mare, alla visita della Cattedrale di San Cataldo con le opere in marmo di Giuseppe Sammartino, autore del Cristo Velato.

Il nuovo appuntamento con **Cozza in the City**, lo speciale evento dedicato al mitile simbolo della città, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto, con la sfida tra 10 cuochi della provincia, ha rappresentato la degna conclusione di una kermesse che ha confermato il ruolo di **Taranto** quale nuova capitale del gusto in Puglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it CLICCANDO QUI ✉.

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale CLICCANDO QUI ✆.

TAG: CUCINA STELLATA EGO FESTIVAL KERMESSE ENOGASTRONOMICA TARANTO

CONDIVIDI

Leggi anche

di Roberta Maddalena
Questo pastry chef under 30 vuole creare una linea alimentare di prodotti a km 0

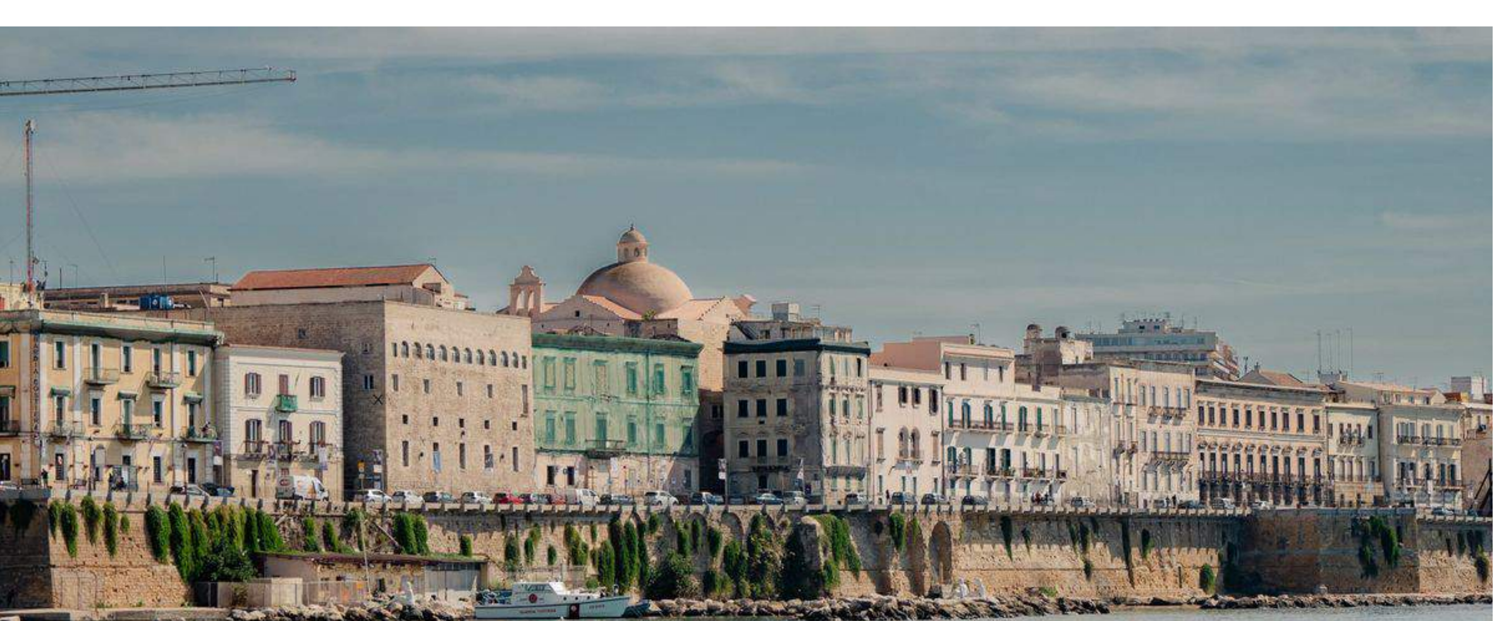
di Forbes.it
Ego Festival, Taranto diventa cultura enogastronomica

di Roberta Maddalena
50 Best Restaurants: 6 dei migliori al mondo sono italiani

©2024 RIPRODUZIONE RISERVATA

Art direction: Men At Code S.r.l. Sviluppo: Snappysnail

Privacy



PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

LIFESTYLE 24 Maggio 2024

La rinascita di Taranto passa dal food

Al centro di discussioni «negative» sull'ambiente legato al problema dell'Ilva una delle perle del sud riparte dalle sue eccellenze gastronomiche

Nadia Afragola

A Taranto c'è stata la *mattanza contro la natura. In nome del progresso.* A Taranto grazie ad una acciaieria la terra è stata per anni battuta dai veleni. È stato un disastro ambientale e umano, in cui in tanti sono stati "*tatuati dalla polvere*" per citare Fulvio Colucci nel suo "Ilva Football Club", uno che a Taranto c'è nato, ci vive e ci lavora (nel '95 ha vinto il premio "Ilaria Alpi"): "*Un impazzimento. La dimostrazione che il degrado ambientale e il degrado umano diventano la stessa cosa. Il veleno in cambio del pane. Anzi, il veleno spalmato sul pane*".

Poi il buio e nel mentre un coraggio inaudito. Della gente. Di chi è rimasto, della natura che è ripartita. Lenta. Lentamente. Oggi è il tempo della rinascita, del riscatto sociale, dei percorsi di insegnamento. *Un romanzo collettivo, popolare.*

PUBBLICITÀ

Il paradosso: è il cibo, il vino, i prodotti della terra e del mare che stanno riportando la luce a Taranto.

Pizzaioli, cuochi provenienti da ogni angolo del mondo, cuochi tarantini, vignaioli, contadini, pescatori, tutti si sono dati, nei giorni scorsi, appuntamento a Taranto per *Ego Festival* (acronimo di Eno-Gastro-Orbite), l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'Associazione Enogastro Hub, guidata da Monica Caradonna, giornalista e volto di *Linea Verde Life*, tarantina purosangue e da Ilaria Donateo.

Taranto, la regina della Magna Grecia veste i panni della capitale del gusto, chi lo avrebbe detto e lo fa anche grazie a *Cozza in the City*, il festival pop dedicato alla cozza tarantina, quella allevata tra mar Piccolo e mar Grande, presidio Slow Food che riunisce 24 mitilicoltori chiamati a rispettare un rigoroso disciplinare che parte da un sistema di acquacoltura sostenibile (si parte dall'utilizzo di reti biodegradabili e compostabili e di imbarcazioni in legno) ma tiene conto anche della necessità di tracciare il prodotto. Nel mirino l'ottenimento della certificazione DOP.

La novità di quest'anno è stato però il Festival della Pizza, alla base la voglia di far partire un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità locale. Si parte dalla focaccia barese e laertina.

Appuntamenti enogastronomici utili per la comunità che raccontano anche *il fattore umano* del mare. **Il sindaco di Taranto, Rinaldo Melucci** non lesina commenti: "Stiamo mettendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale".

Nello stesso solco il vicesindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Turismo e Sport Gianni Azzaro: "Questi appuntamenti che coinvolgono tante realtà locali ci rendono partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci".

Monica Caradonna

Abbiamo incontrato Monica Caradonna, figlia di Taranto, anima di Ego Festival.

Taranto rinasce. Dice che ci riusciamo?

Assolutamente sì, non ho dubbi. Si stanno creando tutte le condizioni per cambiare la narrazione della città. Ci sono tante iniziative che stanno segnando un cambio di passo in campo, soprattutto, culturale e artistico. Per fortuna ci sono tante persone che credono in questa rinascita.

Si parte dal cibo, dalla terra. A Taranto. Sarà mica un paradosso?

Se solo ci rendessimo conto che siamo una città immersa nel mare e di quel mare prendessimo tutte le suggestioni, dal campo enogastronomico a quello ambientale, culturale, faremmo bingo. Noi di Ego Festival abbiamo iniziato dal campo enogastronomico, celebrando la cozza tarantina, dando spazio agli chef e chiamando a racconta esponenti del settore da tutto il mondo. E solo per fargli scoprire le nostre materie prime. Ma non siamo soli a lavorare sul territorio, penso ai ragazzi della *Jonian Dolphin Conservation*, associazione che dal 2009 svolge attività di ricerca scientifica e di tutela dei cetacei nel Golfo di Taranto-Mar Ionio Settentrionale. Stanno facendo un lavoro incredibile per tutelare il nostro mare. Per tutto quello che ho appena detto credo che la strada che abbiamo intrapreso sia quella giusta.

È da poco calato il sipario su *Ego Festival*. Come è andata?

Al di là di qualsiasi aspettativa, con numeri importantissimi tra i laboratori, i festival, le mostre fotografiche. Ma a parte i numeri a me interessa la sostanza e il lato culturale, non è un caso che io dica sempre che questo Festival vuole fare la differenza da un punto di vista culturale.

Quest'anno la novità è stata il *Festival della Pizza*.

Abbiamo messo insieme alcune tra le migliori menti del mondo della pizza pugliese e abbiamo lanciato loro una sfida. In Puglia continuiamo a sentire parlare di pizza napoletana, romana, casertana ma, con tutto il rispetto per gli amici che la fanno benissimo, abbiamo pensato di lanciare una proposta: lavorare ad un modello di pizza pugliese contemporanea. Abbiamo materie prime che possono essere un punto di partenza incredibile come l'olio.

Per la prossima edizione di Ego Festival dovremo attendere il 2026.

Vero, ma in attesa della prossima edizione di *Ego Festival*, che sarà tra due anni, organizzeremo una serie di eventi culturali legati all'enogastronomia, all'incontro e alla contaminazione. La prossima edizione coincide con i *Giochi del Mediterraneo*, ecco perché il Festival avrà come taglio il Mediterraneo. Le date? Voglio capire quando sono i giochi per non accavallarmi e magari arrivare un attimo prima. Dandoci sempre appuntamento a maggio.

Il cibo definisce l'identità di un popolo. Diamo un senso a questa espressione spesso abusata.

Noi un senso lo diamo con i fatti. Le piccole comunità sono pezzi di mondo dove si sviluppa un coacervo di biodiversità culturali pazzesco e il cibo fa parte di questo paniere che al suo interno ha storia, tradizioni, folclore, materie prime, tutte cose che noi stiamo recuperando.

A Taranto c'è un'antica tradizione sulla coltivazione delle ostriche e si stanno reimpiantando. La vera sfida per noi è stata quella di far arrivare chef da tutto il mondo per portarli al mercato rionale. Uno chef olandese ha assaggiato le cozze al mercato e le ha scelte per un suo piatto. Il nostro Martino Ruggeri, fresco delle sue due Stelle Michelin a Parigi ha presentato un piatto che ha in carta, ostrica e yuzu, preparato con le ostriche pugliesi del lago di Varano, siamo in provincia di Foggia. Hanno un sapore completamente diverso da quelle francesi. Un pastry chef, che arrivava da una cucina con due Stelle Michelin, ha assaggiato le nostre albicocche e le ha scelte per il suo gelato. Tutto questo è una vittoria perché attraverso le materie prime, noi promuoviamo il territorio. Questo tipo di contaminazione è fondamentale perché poi saranno loro, questi cuochi a farsi Ambassador della mia terra. Vince Taranto, vince la Puglia, vincono tutti quelli che hanno scelto di essere al nostro fianco a partire dai Consorzi del vino, dell'olio.

Se solo fosse più raggiungibile Taranto, meglio collegata la Puglia.

Ci sono stati degli errori. Taranto è la città più industrializzata del Mezzogiorno, c'è l'ex Ilva, c'è l'Eni, c'è il Porto Mercantile, c'è la Marina Militare; eppure, da noi non arriva l'autostrada, non arriva l'aeroporto. Questo è gravissimo perché per quanto ci si sforzi e impegni per invertire la rotta ci si scontra sempre con questi limiti. Se devo arrivare a Taranto in macchina l'autostrada mi lascia a 23 km, se devo arrivare in aeroporto arrivo a Brindisi, e poi mancano ancora 45 km. Siamo meno competitivi rispetto agli altri, però nonostante questo qualcuno è stato capace di creare delle isole felici, nel brindisino, nella zona di Fasano. Si sono aperti al mondo creando un appeal pazzesco, sono stati bravi a fare squadra e rete facendo una buona promozione del loro territorio, ma in questo caso entrano in gioco i privati, penso a Borgo Egnazia o Torre Coccaro che hanno saputo posizionare le loro strutture a livello internazionale.

ULTIMA ORA. SOSTENIBILITÀ E POLITICHE ALIMENTARI, TARANTO È UFFICIALMENTE NELLA RETE EUROCITIES/MUFPP

Proprio in queste ore una delegazione del Comune di Taranto guidata proprio dal vicesindaco Azzaro, è stata protagonista a Varsavia in occasione dell'iniziativa realizzata e promossa da Eurocities, l'organizzazione fondata nel 1986 dai sindaci di sei grandi città europee (Barcellona, Birmingham, Francoforte, Lione, Milano, Rotterdam).

L'appuntamento ha un cappello preciso, dal titolo "*Innovation and resilience for urban food system*", sul tavolo la firma del "*Milan Urban Food Policy Pact*", il patto internazionale che impegna i sindaci a lavorare per rendere sostenibili i sistemi alimentari, garantendo cibo sano e accessibile a tutti, preservando la biodiversità e lottando contro lo spreco alimentare. Il capoluogo ionico è ufficialmente entrato a far parte della rete più importante di città europee attive nell'applicazione di un piano di transizione significativo per quanto riguarda la sostenibilità alimentare.

TUTTE LE NEWS DI FOOD

LEGGI ANCHE

A Cortina la boutique diventa ristorante ›

Il ristorante più pericoloso al mondo? A Lanzarote ›

New York, cinque mosse per aprire un ristorante italiano ›

©Riproduzione Riservata

FOOD

I PIÙ LETTI

COSTUME
Meglio non avere Fede(z) nei social

NEWS
Gli ultimi sondaggi: le intenzioni di voto

NEWS
Diario di una giornata di lavoro (da 700 euro) di un Taxi a Milano

PERSONAGGI
Cannes 2024: i look più belli

MUSICA
AC/DC: la magia dell'hard rock infiamma i centomila di Reggio Emilia

© 2019 Panorama s.r.l. (Gruppo La Verità Srl) - Via Vittor Pisani 28, 20124 Milano - riproduzione riservata - P.IVA 10518230965

EVENTI

Ego Festival 2024: Taranto sul palcoscenico mondiale del gusto

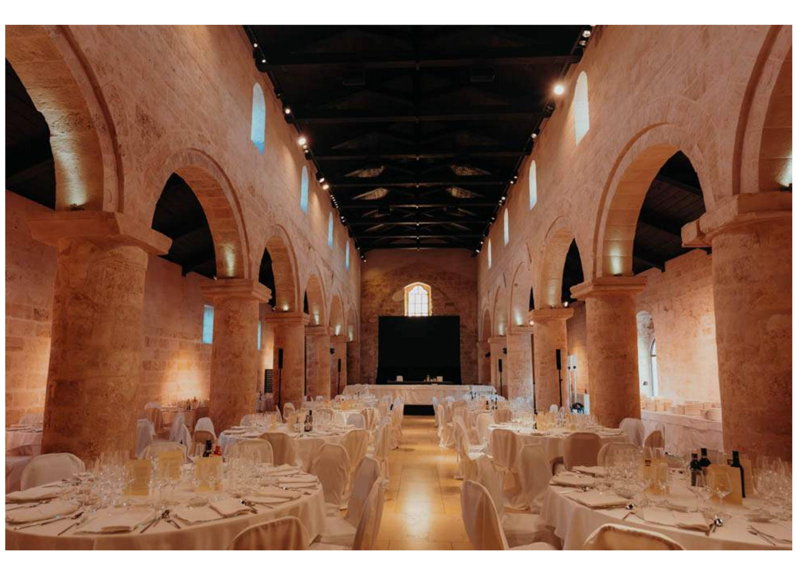
di: **Serena Curto** | 23 Maggio 2024

Condividi:

Si chiude l'edizione 2024 di Ego Festival, l'evento gastronomico dell'anno, che ha acceso i riflettori su Taranto come capitale del gusto.

L'evento

"Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni più rosea aspettativa" esordisce Monica Caradonna - giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione. "***Taranto è stata hub culturale indiscusso e, per quattro giorni, ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza, tra chef di tutto il mondo, oltre a quelli di Taranto e provincia*** *che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food, secondo la visione che l'identità va recuperata e valorizzata. Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo, che può essere anche narrazione, identità e turismo.* ***La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un'autentica capitale del gusto e da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza****. Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario" conclude.*



Sul palco di Taranto Chef stellati da tutto il mondo

Da Singapore all'Olanda fino al Giappone. È da lì che, il 9 maggio scorso, sono arrivati ben 11 chef stellati nella città di Taranto. Qui si sono tuffati nei profumi del mare con la spesa al Mercato Fadini e poi la gita in barca per esplorare il Mar Piccolo, guidati eccezionalmente da alcuni pescatori tarantini; in serata poi la suggestiva visita notturna alla Cattedrale di San Cataldo, per ammirare la bellezza centenaria del capoluogo ionico.

"***L'Ego Festival è stato un'occasione imperdibile per mostrare a livello internazionale la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto. Ma anche un'occasione di arricchimento e crescita per i nostri chef ed i nostri operatori nell'enogastronomia.*** *Questo successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell'immagine di Taranto e la sua affermazione nel panorama gastronomico internazionale*" ha dichiarato **Gianni Azzaro** – vicesindaco e assessore della città ionica.

Gli Ego Lab della mattinata del 10 maggio hanno visto protagonisti appassionati ed esperti del settore impegnati nei vari laboratori, talk e show cooking. Dibattiti con un unico trait d'union: sostenibilità e no waste. Ma anche laboratori sulla mise en place, degustazioni, approfondimenti su pizza e caffè che hanno visto in prima fila personalità di spicco della cucina italiana, come **Luciano Pignataro** (curatore della 50 Top Pizza), ma anche **Elisa Isoardi** (conduttrice con Monica Caradonna di Linea Verde Life su Rai1) e **Peppone Calabrese** (storico volto di Linea verde della domenica).

Sempre il 10 maggio Villa Peripato ha accolto il nuovo spin-off della kermesse tarantina - Pizza Festival: 25 pizzaioli, provenienti da tutta la Campania e dalla Puglia, tra cui Cristiano Taurisano (Luppolo e Farina, Latiano), Andrea Godi (400 gradi, Lecce), Miche Greco (Lievita 72, Gallipoli). **Nella sera di sabato, poi, il Relais Histò ha ospitato l'appuntamento con le stelle mondiali della ristorazione - la Dinner Incredible - in cui gli 11 chef di fama internazionale hanno realizzato piatti rappresentativi della loro filosofia di cucina,** ma contaminata dalle influenze della costa ionica.

Kay Baumgardt – Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ)

Giorgio Diana – CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan

*Tim Golsteijn – Bougainville *, Amsterdam*

*Dieter Koschina – Villa Joya **, Algarve*

*Pavlos Kyriakis – Gallina *, Atene*

Francesco Martucci – 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta

*Bruno Menard – ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore*

*Kotaro Noda – Faro *, Tokyo*

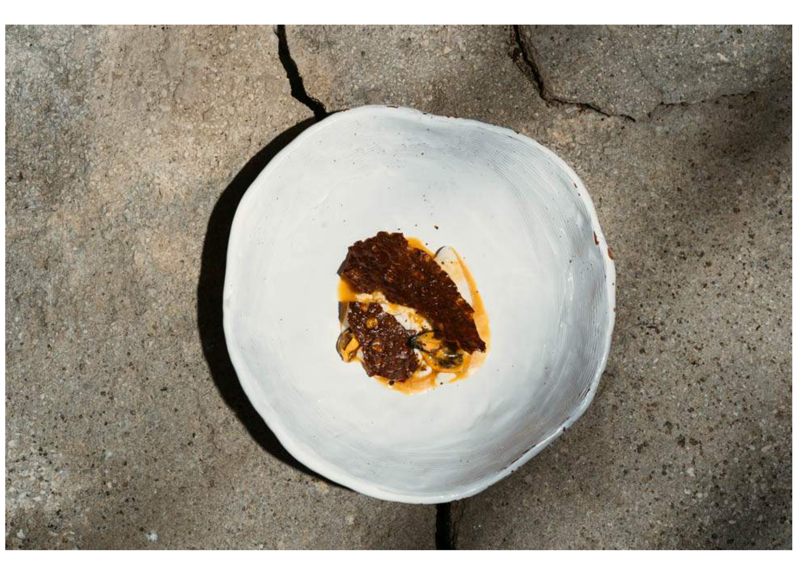
*Martino Ruggieri – Maison Ruggieri **, Parigi*

*Massimiliano Sena – chef consulting *, Ginevra*

*Giovanni Solofra – **, Campania*

Non solo gusto ma anche arte con l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore Umano del Mare", nata dalla residenza artistica a Taranto di due talentuosi fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti: il rapporto che intercorre tra il mare, la città e i suoi abitanti ha trovato voce nelle gigantografie, esposte in via Duomo.

L'ultimo appuntamento ha poi omaggiato Taranto con quello che è il suo simbolo gastronomico identitario, **la cozza tarantina. La sera del 12 maggio ha preso il via la seconda edizione di "Cozza in the City".** Qui 10 cuochi tarantini e pugliesi hanno preparato una loro creazione con protagonista la cozza ma, soprattutto, con protagonista la sostenibilità. Ad aggiudicarsi il premio "Sostenibilità Ferrarelle" lo chef Nicola Gentile di Merak. Novità dell'edizione il "Premio Innovazione Ferrarelle" vinto invece dallo chef Agostino Sardone del Thalia. **Si conclude così un'altra fortunata edizione di Ego Festival dove Taranto, con la sua storia di terra e di mare, ha saputo porsi al mondo dell'enogastronomia come riferimento inconfutabile nell'evoluzione sostenibile della cucina.**



Ultime notizie

mostra tutto >

GUIDA MICHELIN

28 Maggio 2024

Guida Michelin Paesi Nordici 2024: due nuovi Tre Stelle e brilla Copenaghen

LEGGI >

DOVE MANGIARE NEL MONDO

28 Maggio 2024

Dareen Akkad, da futuro medico a miglior pizzaiola d'Egitto: "La mia tonda ora è premiata"

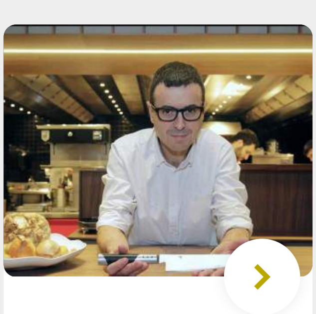
LEGGI >

ALTA CUCINA

28 Maggio 2024

Gaggan Anand diventa chef di Louis Vuitton: il brand apre un gourmet con i suoi piatti

LEGGI >



TOP CHEF

28 Maggio 2024

Ricard Camarena, lo chef bistellato apre un chiosco con panini a 5€: "Sarà accessibile a tutti"

LEGGI >

Vuoi scoprire le ultime notizie e ricette dei più grandi chef e ristoranti al mondo?

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

ISCRIVITI

RG EXPERIENCE

PRESTO POTRAI SCOPRIRE L'ESPERIENZA PERSONALIZZATA DI REPORTER GOURMET

- COMING SOON -

REPORTER GOURMET
la ricerca del gusto

Editore - Reporter Gourmet S.r.l.
Sede legale ed amministrativa - Via Carloforte 60, 09123 Cagliari
Partita IVA / Codice Fiscale - 03406920920

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

Luciano Carriero Presidente Mitilicoltori Confcommercio

«Con i mitili ci facciamo anche il Gin E il nostro sugo va a ruba a New York»

Il sugo con le cozze di Taranto e il pomodoro di Manduria conquista New York e Londra. Due eccellenze Presidio Slow Food che Luciano Carriero, mitilicoltore e presidente della categoria Pesca e Mitilicoltura di Confcommercio Taranto, ha deciso di trasformare in un prodotto che va letteralmente a ruba sul mercato estero. Nasce nel Centro Ittico Taranto, nel quartiere di Porta Napoli, un tempo abitato dai pescatori, e da lì viaggia oltre l'oceano Atlantico, oltre il canale della Manica, fuori dai confini dell'Italia, per portare Taranto la Puglia nel mondo. «Questo progetto è nato per far arrivare il più lontano possibile la nostra cozza», dice con orgoglio Carriero, una vita passata in mare.

Come nasce questa idea che viaggia lontano?

«Abbiamo deciso di unire due eccellenze della nostra provincia, due Presidi Slow Food. Questo sugo fatto con la cozza di Taranto e i pomodorini di Manduria è arrivato in America, a New York, e pure a Londra. Abbiamo già ordini importanti. C'è futuro per il settore della trasformazione, e può fare la differenza per Taranto. Sono tre anni che lavoro a questo progetto, e sta crescendo. Ma c'è anche una novità».

Quale?

«Con alcuni ragazzi di Taranto, esperti della materia, abbiamo creato un Gin con la cozza tarantina distillata».

Non solo in cucina: anche nel sociale le sue idee stanno funzionando, è così?

«Abbiamo tolto dalla strada nove ragazzi che prima sgusciavano le cozze per i caporali, in maniera illegale, agli angoli delle strade, per preparare quelle vaschette prive di ogni etichetta. Li abbiamo assunti con regolare contratto nel Centro Ittico, dopo un percorso di formazione di 900 ore organizzato da Confcommercio Taranto con risorse della Regione Puglia. Il progetto si chiama Mari & Miti. Li abbiamo riportati a scuola, erano vittime del caporalato, adesso hanno un mestiere e lo fanno legalmente».

Quante persone lavorano al processo di trasformazione della cozza?

«A mare, negli impianti, un migliaio di famiglie; per la commercializzazione e trasformazione nel Centro Ittico, una cinquantina. La scorsa settimana abbiamo avuto un incontro con i dirigenti di Slow Food. Il nostro Centro Ittico è stato nominato come centro riconosciuto: tutti quelli che hanno aderito al Presidio per esporre il marchio devono acquistare le cozze qui e rispettare alcuni vincoli. La vetrina della cozza Slow Food è da maggio ad agosto».

Lei è da anni impegnato nella difesa della cozza tarantina e della sua produzione, ha avuto il merito di crederci: è così anche per gli altri mitilicoltori?

«I mitilicoltori di Taranto hanno ridato una identità alla nostra cozza. Con il marchio Presidio Slow Food non ci sono più equivoci. È un settore storico della città, ed è un dovere dei cittadini di Taranto proteggerlo. Noi come produttori lo stiamo facendo. Continueremo a fare il massimo, ma la città deve stare dalla nostra parte, per dare insieme lustro alla nostra Taranto. Con i produttori di Taranto e il Centro Ittico abbiamo fornito le cucine dell'Ego Festival con le nostre cozze. C'è di nuovo entusiasmo nel nostro settore, perché abbiamo riabilitato il nome della cozza tarantina».

N.Sam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

> Abbiamo tolto dalla strada nove ragazzi che prima lavoravano per i caporali

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

diffusione:9451
tiratura:15973

L'EVENTO MONICA CARADONNA, IDEATRICE DELLA MANIFESTAZIONE: NUOVI ACCORDI COMMERCIALI CON GLI IMPRENDITORI OSPITI

«Un turismo colto per Ego Festival Abbiamo narrato la Taranto più bella»

VALENTINA CASTELLANETA

● «Ego festival» è finito e come quando si finisce di mangiare un piatto prelibato, ha lasciato l'acquolina in bocca. In attesa di assaggiare nuovamente le squisitezze che offre il territorio tarantino cucinate da chef provenienti da tutto il mondo, abbiamo chiesto all'ideatrice Monica Caradonna, giornalista e conduttrice tv, di tracciare un bilancio di questa edizione. «Il festival ha raccontato il mare, la sostenibilità, la cucina a zero spreco e io non posso che ritenermi soddisfatta. Dobbiamo cambiare la narrazione di questa città, perché Taranto ha tante possibilità. Io dove posso metto Taranto, la sua bellezza e le sue eccellenze. Chi come me ha un palcoscenico privilegiato, ha l'obbligo morale di parlare di "Mamma Taranto", chi ha la possibilità lo deve fare». Durante il festival si è parlato tanto di turismo enogastronomico, di come la cultura e la consapevolezza del valore di un prodotto ben fatto possano dare valore al territorio. «Lo dico da sempre - sottolinea - il turista enogastronomico sceglie dove andare, cosa fare, cosa mangiare e cosa bere e lo fa per cultura. Che è diverso, perché io scelgo di spendere 400 euro per un menù di uno chef di livello, perché ne riconosco il valore. Per cui riuscire ad attrarre un turismo consapevole e colto sotto il profilo gastronomico può essere l'inizio di una trasformazione della città».

Il merito di «Ego» è di aver portato a Taranto tanti addetti ai lavori, non solo cuochi e ristoratori, ma anche imprenditori che hanno potuto assaggiare le produzioni delle aziende locali e hanno portato con sé accordi commerciali. «Era quello che a me interessava – ha spiegato Caradonna – portare qui gente che viene dal mondo della ristorazione. L'intenzione era proporre dei laboratori destinati ad alzare il livello qualitativo dell'offerta ristorativa e quindi abbiamo centrato l'obiettivo. Lo spirito di questo progetto è lasciare del bene sul territorio».

Oltre ad «Ego Lab» che si è svolto nella giornata di venerdì al Relais Histò, in cui sono state proposte masterclass, dimostrazioni, degustazioni e tanto altro, venerdì sera «Ego» si è aperto alla città con Pizza Fest. «C'è stato l'assalto di persone belle – commenta l'ideatrice di «Ego» - tantissime famiglie con i carrozzini. La gente assaggiava le pizze, le persone si sono divertite, hanno ballato con i Terraross. La ciliegina sulla torta: sabato mattina abbiamo organizzato una passeggiata in mare con il catamarano della Jonian Dolphin, con giornalisti della stampa nazionale e influencer, a cui ha partecipato anche Elisa Isoardi. Non abbiamo solo visto i delfini, abbiamo anche partecipato al salvataggio in mare di una tartaruga Caretta Caretta, che sarà chiamata Ego in onore del festival. Il sentimento dei giornalisti è stato "però, bella Taranto, ma perché la raccontano in quella maniera?"».

TARANTO Monica Caradonna è l'ideatrice di «Ego festival» iniziativa che ha raccontato il mare la sostenibilità e la cucina con le sue eccellenze

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

Dibattito sul Futuro

Due librai storici della città guardano con positività al nuovo percorso intrapreso da Taranto dopo la vittoria ai David di Donatello di Palazzina Laf e lo sprone nel messaggio dell'arcivescovo Miniero «Non è vero che c'è disinteresse, si può migliorare, tanti si interrogano e desiderano un cambiamento»

Riconversione e mentalità la fiducia degli operatori: «C'è tanta fame di cultura»

Alessio PIGNATELLI

«Sicuramente è così, non bisogna sempre piangersi addosso e a un certo punto deve esserci la voglia di cambiare e di fare. Questo però è un progetto talmente tanto grande e vasto che ha bisogno che ogni attore diventi protagonista e che ognuno faccia il proprio: gli operatori culturali da una parte, le amministrazioni dall'altra. Senza un reciproco aiuto non è possibile avanzare».

A parlare è Carmine Fucci, responsabile della libreria Mondadori e operatore nell'ambito del mondo culturale e degli eventi da più di due decadi. Lo spunto è il messaggio dell'arcivescovo di Taranto Ciro Miniero durante la festa di San Cataldo che ha ricalcato lo sprone del regista tarantino Michele Riondino proprio su queste pagine. Ossia, non aspettare, non attendere, bensì fare. «Non mi stancherò di spronarvi ad attuare una narrazione diversa di questa città - è stato il potente messaggio di Miniero - Sappiamo cosa ha patito e cosa patisce, sappiamo l'enorme potenziale inespresso, sappiamo che è soffocata da interessi che la sovrastano e la offendono sacrificandola in nome del profitto, ritenendola beffardamente strategica sempre per gli altri e non per noi. Ma ogni cristiano deve dire "tocca a me" occuparmi di Taranto non rallentando il processo di cambiamento con stucchevoli fatalismi lamentele o nella caccia dei capri espiatori di turno». Su questa scia si è innescato il dibattito presente su Quotidiano ormai da qualche giorno.

«Diciamo che Taranto ha un grosso difetto e un grande pregio - spiega Fucci - e questa ambivalenza penso che si possa allargare a molti settori: il primo è che siamo molto indietro rispetto ad altre realtà. Però, allo stesso tempo, abbiamo la possibilità e l'opportunità di fare tutto. Partiamo da una situazione completamente nuova ma ovviamente devono sussistere le volontà di far partire questa riconversione. Io lavoro nell'ambito del libro da ventiquattro anni e posso dire che quando ho iniziato la realtà era completamente diversa. C'è stata una crescita sicuramente nel tempo, è cambiato il background culturale, siamo diventati diplomati e laureati - aspetto prima non certo scontato - con una crescita culturale importante. Ancora, è chiaro, non abbiamo raggiunto ed espresso il massimo nell'ambito culturale ma c'è tanta voglia, c'è tanta fame».

«I vari eventi canalizzano l'attenzione - precisa Fucci - penso all'Ego Festival che ha portato tanta gente. Penso al Medimex che fa giungere in città diversi turisti. Da questo punto di vista c'è fame di cultura e spettacoli ma bisogna costruire ancora tanto. Manca un visione comune, quello sì. Ognuno va per la sua strada ma sono strade parallele che non tenderanno a incrociarsi se non c'è un coordinamento che ci faccia convogliare in un unico grande contenitore». Inevitabile, poi, un passaggio su Alessandro Leogrande. Figura «emblematica per questa città», in grado di stimolare il dibattito, di provocarlo: «In questo momento molto probabilmente manca un pochettino una figura carismatica del genere».

A proposito di Leogrande, poco dopo la sua scomparsa, un gruppo di intellettuali firmò un appello all'amministrazione per dare un riconoscimento allo studioso tarantino

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

no. L'appello portava, tra gli altri, i nomi di autori come Giancarlo De Cataldo e Mario Desiati e dei librai e responsabili del Presidio del libro di Taranto, Giulia Galli e Tonino De Giorgi.

«Non sono del tutto d'accordo con chi dice che la città non è coinvolta o è poco interessata - è l'analisi proprio di De Giorgi - In realtà durante gli eventi e le conversazioni in libreria mi mostrano una forte motivazione a discutere del futuro culturale e produttivo della città. Credo che tutti gli operatori culturali della città - e ce ne sono, più di quanto si creda - stiano lavorando in questo senso».

Quello che adesso serve, chiosa De Giorgi, «è una maggiore collaborazione e un migliore coordinamento per uscire ognuno dalla propria comfort zone e immaginare insieme un futuro diverso».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Carmine Fucci della libreria Mondadori

Tonino De Giorgi della libreria Dickens

> Sicu mente nel mpo c'è s ta una ora serve un coordinamento

> Ogn no dev uscire dall propri con per poter collaborare

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

diffusione:9451
tiratura:15973

LA KERMESSE GLI CHEF NODA KOTARO E DOMINGO SCHINGARO HANNO DATO VALORE AGLI «SCARTI»

Ego, in cucina contro gli sprechi e questa sera la «Dinner incredible»

«Quando compriamo la materia prima, paghiamo anche gli scarti. Secondo me noi stiamo buttando la felicità». Lo chef Noda Kotaro è uno degli chef arrivati a Taranto per l'Ego, il festival che parla dell'enogastronomia locale in tutte le lingue del mondo. Ieri l'Histò è stato un melting pot di culture culinarie e sapori diversi che chiedevano solo di essere valorizzati.

Masterclass, laboratori, degustazioni e approfondimenti su vino, olio, caffè si sono alternati. "Cuochi a confronto: no waste. Puglia chiama Giappone" è stato il momento che ha visto come protagonista lo chef Noda Kotaro, che insieme allo chef pugliese Domingo Schingaro, ha dimostrato come non sprecare nulla. «Lo chef – ha spiegato Schingaro - in cucina non ha i bidoni della spazzatura, un monito costante per ingegnarsi e non sprecare proprio nulla». Ma Ego è anche un modo per valorizzare

Kotaro e Schingaro con Caradonna

la materia prima locale. «Tutte le verdure che ho usato – ha spiegato Kotaro - le ho comprate dal mercato generale di Taranto».

Moltissimi gli espositori pugliesi, di vino, salumi, latticini, olio e molto altro. Eccellenze che hanno potuto far degustare i loro prodotti di eccellenza e incontrare esperti e imprenditori.

«Adoro Taranto e vengo ogni anno con grande piacere. Credo che se abitassi qui impazzirei» ha detto Francesco Martucci che ha la fama di essere il miglior pizzaiolo al mondo. Ieri sera è stato proprio il turno dei pizzaioli, con "Pizza Fest". «La Puglia – ha spiegato Martucci – veramente sta dicendo tanto sulla pizza. Vedo giovani con le mani in pasta con entusiasmo e felicità».

Questa sera sarà invece dedicata alle squisitezze pugliesi con "Dinner Incredible": una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una creazione unica partendo dalle materie prime del territorio, una contaminazione tra diverse culture, che si propone di immergere gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. «Io cucinerò la ricciola – ha annunciato chef Kotaro – con ciliege, mandorle e barattiere. I prodotti locali sono tutti di ottima qualità». Insomma si preannuncia una cena veramente incredibile.

[v.cas.]

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

Oro blu

Conto alla rovescia per il frutto di mare tipico della città jonica "rinnovato" grazie a una produzione ecosostenibile di qualità
L'effetto anche sui prezzi: da 30 centesimi a 3,50 euro al chilo

Le cozze nere Slow Food arrivano sulle tavole Prenotazioni fino al 2025

Nicola SAMMALI

L'attesa sta per finire. Un'altra settimana e la squisita cozza nera tarantina targata Slow Food arriverà sulle tavole.

La produzione ecosostenibile e la certificazione di qualità hanno reso di nuovo l'oro blu di Taranto ciò che è stato in passato. Ci sono addirittura prenotazioni per la produzione del 2025. Sono stati salvati oltre 500 posti di lavoro e il prezzo di un chilo di cozze di Taranto è passato da 30 centesimi a 3 euro, anche 3,50, fino a toccare 7 euro fuori regione. Sicura, sostenibile e soprattutto ottima e controllata. Con il marchio Presidio Slow Food la cozza di Taranto sta riprendendo quota: anche all'estero è tornata a essere un prodotto appetibile: il merito è di chi ci ha creduto, quando rischiava di andare a fondo.

La cozza nera del Mar Piccolo di Taranto da oltre due anni è un nuovo Presidio Slow Food, e questo riconoscimento a lungo inseguito, e infine raggiunto, significa molte cose. Significa innanzitutto il rilancio di una eccellenza del territorio sulla quale gravava il pregiudizio portato dall'inquinamento e dalla questione ambientale scoppiata nel 2012. Significa la rinascita di una comunità e dei suoi mitilicoltori, che coraggiosamente hanno ripreso il filo di una storia millenaria rimasto annodato su questo pregiudizio. La cozza di Taranto viveva il suo declino perché non era ritenuta sicura. «Questa cozza non è di Taranto», si leggeva nelle pescherie di altre città. Il pregiudizio stava diventando condanna.

Oggi, invece, la narrazione non è più quella dettata dal pregiudizio che rischiava di farla scomparire, con un settore messo in ginocchio. Vuol dire che la cozza nera di Taranto è tornata a primeggiare sul mercato: esaltata per il gusto inconfondibile, unico; riconosciuta per la sua qualità; richiesta, perché tracciata e riconducibile a produttori che lavorano rispettando le regole; rispettata, perché la produzione rispetta l'ecosistema marino. È tornata a essere la regina della incontrastata della tavola, come dimostra il recente successo di Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al simbolo di Taranto inserito nel programma di Ego Festival, l'evento enogastronomico che racconta, valorizza e promuove la Puglia del gusto.

La Villa Peripato si è trasformata in una cucina all'aperto, con dodici cuochi di Taranto e provincia che si sono sfidati nella preparazione di piatti con un ingrediente principale: sua maestà la cozza. E la cozza è entrata anche nel menu di Dinner Incredibile, la cena incredibile con gli chef stellati da tutto il mondo, anche loro rimasti a bocca aperta per la sua straordinaria dolcezza.

Le sorgenti di acqua dolce che caratterizzano il Mar Piccolo, i cosiddetti citri, sgorgano dai fondali e risalgono come robuste colonne in superficie, assicurando il controllo della salinità e una perfetta termoregolazione. Ce ne sono trentadue. In queste particolari condizioni, da sempre, viene allevata la cozza tarantina. Le acque del Mar Piccolo, nonostante una piccola porzione nel primo seno ancora adesso off limits alla produzione di mitili, sono controllatissime, così come lo sono le cozze stesse, ormai le più sicure al mondo: l'eco dell'inquinamento ambientale ha danneggiato i mitilicoltori, pur lavorando in un'oasi naturale. Risollevarsi è stato difficile. Ora, però, il comparto sta riguadagnando peso, al netto delle difficoltà che restano e che sta cercando di superare: dalle concessioni all'aumento del prezzo dei carburanti, dai costi sostenuti per spostare la produzione da un seno all'altro del Mar Piccolo al riscaldamento delle acque.

La coltivazione di ostriche e cozze è un fatto storico per Taranto. L'ostricoltura era fiorente in tarda epoca romana e nel Medioevo. I primi documenti in cui si fa riferimento alle cozze risalgono al 1525. Nel XVI secolo i reggenti tarantini indicavano regole precise per evitare il sovrasfruttamento delle lagune costiere e i danni prodotti da alcuni attrezzi da pesca. Il disciplinare

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

della cozza Presidio Slow Food impone, allo stesso modo, regole da rispettare nel processo produttivo per le decine di cooperative che hanno aderito. La plastica dagli allevamenti deve lasciare il posto alle reti biodegradabili: quelle utilizzate già da qualche tempo sono realizzate con materiale Mater-Bi e con la canapa. La mitilicoltura è anche fatica. Sveglia alle 4 del mattino, arrivo ai moli, e poi via sulle barche, che per i mitilicoltori che si tramandano le tradizioni di generazione in generazione è come stare a casa. Il lavoro è tutto manuale, secondo le vecchie abitudini: non c'è niente di meccanizzato. Le cozze vengono tirate a mano in barca, poi si mettono ad asciugare. I mitili esposti al sole la mattina vengono ricalati in acqua il giorno dopo. Questa è un'operazione che si fa solo a Taranto. La cooperativa segue tutto il ciclo di produzione, come una grande famiglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda Ilva aveva causato una cattiva pubblicità: da qualche anno il rilancio

Alcuni allevamenti di cozze nel Mar Piccolo di Taranto: dopo l'ondata del bubbone Ilva e la cattiva pubblicità, i mitili tornano a essere un vanto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

L'appuntamento

Questa sera gran finale nella Peripato

Anche questa edizione di Ego Festival sta per chiudersi, ma l'ultimo evento in programma questa sera alla Villa Peripato sarà tutto dedicato alla regina della tavola: la cozza nera tarantina. "Cozza in the City" è il format che celebra il prodotto d'eccellenza di Taranto che insieme racchiude storia, tradizione e gusto. Dodici cuochi pugliesi si confronteranno tra loro nella preparazione di piatti in cui la cozza nera tarantina è la vera regina. I cuochi si sfideranno nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà "Il Premio sostenibilità". In cucina ci saranno Michele Gatto (Core, Taranto), Paola Ortesta e Alessio Chiarelli (La Cuccagna, Crispiano), Francesca Marangi (Batiment, Taranto), Riccardo Ruta (La Paranza), Michele Rotondo (Rotondo Catering, Palagianello), Oronzo Dimitri (La Barca, Pulsano), Nicola Gentile (Merak, Taranto), Agostino Sardone (Thalia Restaurant, Taranto), Vincenzo Digiuseppe (Cibando&Lievita, Martina Franca) e Agostino Bartoli (Al Gatto Rosso). È tutto pronto per il gran finale, dopo il successo di ieri sera della Incredible Dinner con gli chef stellati e la Puglia e Taranto a tavola.

N.Sam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

Un nuovo racconto grazie al cibo con chef stellati e prodotti pregiati

La Puglia del gusto all'Ego Festival 2024, l'evento dedicato all'enogastronomia che racconta, valorizza e promuove le eccellenze del territorio, la cultura della terra e del mare. Un nuovo modo per Taranto di raccontarsi, anche questo. Protagonisti sono i prodotti tipici regionali, dall'olio extra vergine d'oliva al vino primitivo, dalle farine macinate a pietra ai salumi pregiati, dalla focaccia barese alla cozza tarantina presidio Slow Food. E quando l'alta qualità delle materie prime incontra l'arte di undici chef stellati arrivati a Taranto da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia, la sperimentazione di accostamenti nuovi è servita. E questa sera, nelle sale del Relais Histò, daranno vita a una cena unica.

Alla giornata inaugurale di ieri spazio a laboratori, workshop, masterclass e degustazioni, oltre alla presentazione di abbinamenti cibo-vino e pizza-vino. Ego Festival, ideato dalla giornalista e conduttrice televisiva Monica Caradonna e organizzato dall'associazione Enogastro Hub, sta trasformando Taranto nella culla della cultura della cucina e dei piatti creativi, con una forte impronta identitaria del territorio. In serata, la Villa Peripato è stata teatro del Pizza Fest: venticinque pizzaioli, e tra questi il numero al mondo secondo la guida online 50 Top Pizza, hanno celebrato il piatto italiano più conosciuto.

«Nella mia pizza ciò che non può mancare è il vegetale, perché è il futuro e noi lo stiamo mettendo in pratica da molto tempo: broccoli, cime di rapa, l'olio extravergine, il pomodoro San Marzano. Non può mancare il Sud nella pizza», ha spiegato Francesco Martucci (pizzeria I Masanielli di Caserta). Anche il tradizionale abbinamento pizza e birra viene ribaltato, a favore del vino: il Primitivo e il Salice Salentino si sposano benissimo con la pizza, secondo gli esperti. E a proposito di vino, la sorpresa è dolce: in abbinamento col cioccolato, per esempio, la proposta ricade sul Primitivo dolce naturale di Manduria, affinato in legno in botte di rovere grande. Al Dinner Incredible Gala ci sarà anche Kotaro Noda (chef stellato del ristorante Faro, a Tokyo, in Giappone): «Il prodotto che mi è piaciuto di più sono le verdure: siamo stati al mercato generale di Taranto e ho visto verdure locali che non avevo mai visto. Le ho assaggiate, c'è una potenzialità incredibile».

Domani, gran finale, sempre in Villa Peripato, con Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al simbolo di Taranto: 12 cuochi pugliesi si confronteranno tra loro nella preparazione di piatti in cui la cozza nera tarantina è la vera regina. I cuochi sfideranno" nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà "Il Premio sostenibilità". E poi la perfomance musicale di Anèt & Eddy Olivieri (protagonista della scena artistica nazionale ed internazionale, Anèt è considerata una della voci più raffinate dell'underground Swing ma non solo).

N.Sam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia
diffusione:6916
tiratura:11355

Ego Festival 2024: spazio a laboratori masterclass, workshop e degustazioni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

A Taranto c'è più gusto con Ego Festival

Stasera pizza, domani cena stellata, domenica cozze. Al via le tre giornate del food

a cura di **Salvatore Avitabile** e **Michele Pennetti**

La kermesse della pizza con il «re» Francesco Martucci, la cena incredibile all'Histò guidata da Martino Ruggieri con undici chef stellati e non, il gran finale con "Cozza in the City" in villa Peripato. A Taranto parte oggi Ego Festival, la rassegna gastronomica ideata da Monica Caradonna che si chiude domenica. Al di là dei tre eventi, previsti laboratori, degustazioni e spettacoli.

da pagina I a pagina XII

Gli chef Baumgardt e Solofra

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

Blue economy

Dieci chef stellati hanno preparato una "Dinner incredible" valorizzando i prodotti tipici della Puglia con arte e gusto: attenzione massima ai particolari nella cornice dell'Histò

"Ego": cozze e gambero rosso conquistano le super ricette

Nicola SAMMALI

Nelle cucine dell'Ego Festival 2024, al Relais Histò sul Mar Piccolo di Taranto, la preparazione della Dinner Incredible, la cena incredibile che esalta e valorizza le eccellenze dei prodotti tipici della Puglia, dieci chef stellati provenienti da ogni parte del mondo realizzano le portate che mescolano arte, gusto e conoscenza delle materie prime. Fuochi accesi, pentoloni fumanti, ricette che danno vita a piatti che hanno la Puglia dentro. L'organizzazione - e non potrebbe essere altrimenti con così tanti professionisti al lavoro - è massima: l'attenzione ai particolari, ai tempi di cottura, alla pasta tirata sottilissima danno l'idea di quello che poi sarà il risultato finale. Pesce, olio Igp, pomodori, barattieri, burrata di Andria, gamberi, cozze e ostriche di Taranto sono solo alcuni dei numerosi ingredienti utilizzati dagli chef. La cultura della cucina di diversi Paesi, da Singapore alla Francia, passando per il Portogallo e il Giappone, incontra i colori, i profumi e la tradizione pugliese, che è l'obiettivo di Ego Festival. Anche la cottura della cozza diventa motivo di esperimento.

Tim Golsteijn, chef del Bougainville ad Amsterdam (Olanda), una stella Michelin, ha provato la cozza cruda per farsi ispirare, e quando ne ha apprezzato anche la dolcezza ha deciso di cuocerla sul barbecue, «qualche secondo perché si apra il guscio», per conservare tutte le caratteristiche. Martino Ruggieri, chef di Martina Franca che ha da poco ottenuto la seconda stella Michelin nella sua Maison Ruggieri a Parigi, presenta una lavorazione di ostriche tarantine, «che è un prodotto che si sta evolvendo e sta avendo successo, con due salse francesi. È bellissimo tornare a casa e trovare un posto del genere», dice. «È un piacere essere qui a Taranto con la mia collega partner Monica Caradonna con il progetto Ego Festival insieme a Dinner Incredible. Dinner Incredible è nato nel 2021 nel bel mezzo della pandemia per supportare i piccoli produttori locali. Abbiamo un team di dodici chef, che è il numero degli apostoli che portavano pace e amore in giro per il mondo, quindi rappresentiamo dodici culture diverse», racconta chef Giorgio Diana, ceo e fondatore di Dinner Incredible e Casa Fontana a Taiwan.

«Il nostro obiettivo è creare un menù per gratificare la Puglia: nel mio piatto che presento c'è il granchio blu tarantino, insieme alla burrata di Andria, con l'aggiunta del gambero rosso locale a crudo e marinato, e olio di sopressata». Il prodotto pugliese che più ha stupito chef Diana, che ha origini sarde, è «la burrata, perché in giro per il mondo non se ne trova una così buona». Dinner Incredible, sottolinea Diana, «non è una competizione tra chef ma una fusione tra culture diverse». È «una contaminazione umana: non è solo il piatto, è una bella storia di amicizia, una bella storia di inclusività», aggiunge invece Giovanni Solofra, chef due stelle Michelin. Ilaria Donateo, una delle organizzatrici di Eno Gastro Orbite, fa un primo bilancio di questa edizione (che si conclude oggi): «Siamo andati oltre, perché volevamo far diventare Taranto capitale della cultura e della gastronomia. Volevamo fare qualcosa di bello e speriamo di averlo fatto, in una location bellissima».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

In alto, uno dei momenti della preparazione in cucina; accanto, chef Golsteijn del Bougainville di Amsterdam

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Il food in orbita

Da oggi fino a domenica Taranto diventa la capitale dell'enogastronomia. Con la pizza che si affianca alla cozza già consacrata da Slow Food

di **Monica Caradonna**

Chi si occupa di enogastronomia fa spesso riferimento a un grande maestro, uno dei più interessanti divulgatori di questo mondo fatto di storie di uomini e donne, di territori, di piccole comunità laboriose, quel concentrato di biodiversità culturale oltre che ambientale. Mario Soldati, un saggista, uno scrittore, un regista. Un uomo dallo spessore intellettuale accattivante e coinvolgente che ha lasciato un segno nell'anima di chi ancora oggi si avvicina a questo mondo di emozioni e terra. E per chi come me viene dalla cronaca, abituata a leggere i fatti, il fascino di Mario Soldati ha contribuito a sviluppare una parte empatica come lente di ingrandimento per osservare dalla giusta distanza il mondo enogastronomico, della cucina – e non della cucina italiana – ma delle cucine familiari, quelle che hanno ispirato il primo food blogger senza follower falsi della storia, il grande Pellegrino Artusi, che nel 1800 ha codificato la cucina italiana raccogliendola nel suo manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Ed è così che la cucina nel senso più ampio e lato, quell'arte che parte dalla terra e arriva al piatto, diventa un sentimento da narrare con approccio colto e lontano dalla superficialità delle spunte blu comprate a tanto al mese.

Così nasce Ego Festival con il suo acronimo global - eno gastro orbite - ma dal sapore molto local. Ed è così che nasce il desiderio di portare a Taranto, in Puglia, cuochi stranieri per raccontare la mia terra attraverso le mani rugose dei contadini o i visi bruciati dal sole dei pescatori. E così che uno chef di un ristorante con due stelle Michelin in Germania si è innamorato, girando per i vicoli di un piccolo borgo del tarantino, delle potenzialità di una salsiccia piccante dalla quale ha tirato fuori un olio per condire il suo piatto. E lo ha abbracciato il macellaio che con cura ha incartato quella salsiccia.

Ecco, Ego Festival nasce come omaggio culturale alla storia della gastronomia pugliese; come tributo d'amore all'identità tarantina riletta attraverso la sua vera essenza: il mare. Proprio dal palco di Ego Festival con gli amici di Slow Food nel 2020, pochi giorni prima che la pandemia provasse ad azzerare la nostra voglia di vivere, iniziammo a parlare di cozza tarantina come possibile presidio Slow Food. Intorno a questo prezioso mitile si è unita una comunità che ha fatto squadra. Oggi Slow Food guarda a Taranto con interesse e Taranto guarda al mondo dell'enogastronomia con una dignità nuova, forte della consapevolezza che non c'è più spazio per gli impostori, ma che le buone pratiche devono esser narrate e devono ispirare un gioco di squadra forte e serio. E in questo il Comune riveste un ruolo centrale.

In questo contesto torna anche quest'anno Ego Festival grazie all'intuizione dell'amministrazione comunale di Taranto che ha voluto puntare su una narrazione che fa pace con la storia gastronomica di Taranto, questa incredibile città e i suoi due mari, e grazie alla presenza di tanti e autorevoli partner privati che hanno scelto Taranto perché qui una nuova aria si può respirare.

E così da oggi fino a domenica prossima, in tre giornate ricche di appuntamenti, Taranto si posiziona al centro del mondo enogastronomico. Cuochi stranieri verranno a scoprire le materie prime locali e dovranno lasciarsi ispirare e poi trasformarle, cuochi pugliesi si contamineranno culturalmente con i colleghi che arrivano da tutto il mondo, i cuochi tarantini avranno il loro palco da protagonisti. Nel mezzo, la strada del vino e dei prodotti agroalimentari rigorosamente autoctoni. Di sfondo un tema caro a chi davvero vuole segnare un reale cambio di passo: la cultura dell'enogastronomia con tanta formazione, con tanta attività, con tante esperienze sociali e anche artistiche.

ideatrice di Ego Festival

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La filosofia
Assieme alla strada del vino e dei prodotti autoctoni anche i cuochi locali avranno un palcoscenico tutto per loro

Lo speciale
Ego Festival, a cura di **Salvatore Avitabile** e **Michele Pennetti**, è su *bari.corriere.it*

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Stellato Lo chef Tim Golstejn durante un laboratorio di cucina tenuto all'Ego Festival

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Chef in arrivo da ogni angolo del pianeta sperimenteranno nuovi piatti preparati con le materie prime pugliesi. Ma assieme agli eventi serali in agenda anche laboratori, degustazioni, spettacoli musicali, una mostra fotografica e il gran finale in Villa Peripato

Contaminazione a chilometro zero

Cucina stellata o pop, parte Ego Festival

di **Rosarianna Romano**

Taranto torna capitale del gusto. Da oggi a domenica la città sarà il punto di ritrovo di cuochi provenienti da tutto il mondo, tra laboratori, approfondimenti e degustazioni. Tutto questo porta il nome di Ego Festival, omaggio culturale alla Puglia enogastronomica e celebrazione dei prodotti di qualità e delle materie prime identitarie del territorio.

Ego Festival, acronimo di Eno Gastro Orbite, è nato nel 2017 da un'idea della giornalista e conduttrice tv Monica Caradonna ed è organizzato dall'associazione Enogastro Hub. Un festival che «orbita» attorno alla parola chiave del gusto, contaminando l'unicità dei sapori tipici pugliesi con le sperimentazioni gastronomiche mondiali. Venticinque pizzaioli, dieci chef provenienti da ristoranti stellati di tutto il mondo, altrettanti cuochi tarantini. E ancora, tra gli altri, Francesco Martucci, il miglior pizzaiolo per la 50 Top Pizza con il suo locale, *I Masanielli*, a Caserta. Questi i numeri dell'evento gastronomico dell'anno, che porterà a Taranto chef stellati provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia, in qualità di ambassador della cultura gastronomica locale. Così, a partire dal primo giorno, cuochi con diverse estrazioni e origini si confronteranno sul palco del Relais Histò a Taranto, scoprendo le materie prime pugliesi in tutti i loro aspetti, dal momento della spesa fino alla costruzione di una cena fondata sulla contaminazione di sapori e tradizioni. Tutto questo porterà alla Dinner Incredible, appuntamento esclusivo in cui, l'11 maggio, gli chef presenteranno una propria creazione partendo dai prodotti della nostra terra, in un incontro tra cucina stellata e sapori artigianali, da Amsterdam a Tokyo. E, nel ricchissimo parterre di cuochi che, dalla Grecia alla Francia, raggiungeranno il capoluogo ionico, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison Ruggieri a Parigi. Presenti anche gli chef Kay Baumgardt, Giorgio Diana, Tim Golsteijn, Dieter Koschina, Pavlos Kyriakis, Bruno Menard, Kotaro Noda, Massimiliano Sena, Giovanni Solofra.

Ma ad aprire le porte del festival sarà Ego Lab, una giornata di studio fatta di laboratori, degustazioni, approfondimenti su vino e olio. La giornata di oggi, infatti, sarà dedicata alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. Dalla mattina al pomeriggio il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati nella classifica di Food&Wine Global Tastemakers Awards: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana. Gli chef presenti, inoltre, condurranno di-

I 10 protagonisti di Cozza in the City

Francesca Marangi
Bâtiment

Michele Gatto
Core

Riccardo Ruta
La Paranza

Nicola Gentile
Merak Restaurant

Oronzo Dimitri
La Barca

Vincenzo Digiuseppe
Cibando & Lievita

Agostino Sardone
Thalia

Michele Rotondo
Rotondo Catering

Agostino Bartoli
Gatto Rosso

Paola Ortesta
e **Alessio Chiarelli**
La Cuccagna

46 i cuochi provenienti dalla Puglia, dall'Italia ma anche da diversi Paesi del mondo che saranno protagonisti di Ego Festival, la rassegna enogastronomica in programma a Taranto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

mostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di caffè e mise en place, con un focus sulla pizza.

Non a caso, la prima giornata è anche caratterizzata dal Festival della Pizza, la vera novità dell'edizione 2024 di Ego Festival per celebrare il piatto italiano per antonomasia: a Villa Peripato è prevista una jam session gastronomica con più di 20 cuochi pugliesi, che uniranno le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana ai sapori delle focacce di Bari e Laterza. La serata, presentata da Peppone Calabrese, volto storico di Rai 1, ospita anche lo spettacolo musicale dei Terraross.

Domani, sabato 11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, la Dinner Incredible accompagnerà gli ospiti alla scoperta di nuovi sapori e contaminazioni culinarie. Domenica, invece, si aprirà con l'inaugurazione della mostra fotografica «Il Fattore umano del mare», in via Duomo, nella città vecchia, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Taranto di Matteo Bellomo e Stefania Zanetti, fotografi che, attraverso i loro scatti, hanno catturato la parte umana del mare. In serata, invece, a partire dalle 19.30, torna a grande richiesta «Cozza in the City», speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto.

Con la sua atmosfera pop e festosa, l'arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti che avranno come protagonista la cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. La partecipazione a «Cozza in the City» è gratuita, previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. E, anche in occasione di questa nuova edizione dell'Ego Festival, ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che metteranno alla prova la loro arte culinaria proponendo diverse ricette: una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà il «Premio sostenibilità» messo in palio da Ferrarelle.

Sul palco, inoltre, ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di «avvicinamento alla bellezza e fotografia» tenuto dal circolo fotografico *Il Castello* in città vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno per realizzare lo storytelling di una serata che si prospetta ricca di gusto, musica e sapori autentici.

Tutto questo caratterizzerà Ego Festival, tre giorni che puntano alla riscoperta dei sapori pugliesi e tarantini, promuovendo un turismo lento lungo le rotte dell'enogastronomia, che attraversa sapori tradizionali e stellati. Un appuntamento aperto a tutti, visitatori e addetti ai lavori, che mette insieme formazione e intrattenimento sia per chi opera nel mondo della ristorazione, sia per chi guarda alla cucina con curiosità e interesse. Un evento che, per un intero weekend, farà di Taranto la capitale indiscussa dell'enogastronomia italiana. Buon appetito a tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli appuntamenti clou

La jam session della tradizione

Stasera, in Villa Peripato, suddivisi in varie postazioni, 25 pizzaioli riproporranno la loro specialità della tradizione napoletana, casertana, romana e ovviamente pugliese

La cena incredibile con undici maestri

Domani sera, negli spazi del Relais Histò sul mar Piccolo, undici chef in arrivo da tutto il mondo si misureranno nella Dinner Incredible preparando piatti con materie prime locali

Assaggi gratuiti su prenotazione

Domenica sera, ancora in Villa Peripato, a grande richiesta torna Cozza in the City, una festa per famiglia che su prenotazione potranno assaggiare il piatto della tradizione tarantina

Peppone Calabrese
Il volto Rai presenterà stasera in Villa Peripato il Festival della Pizza

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

I 25 protagonisti di Pizza Fest

Andrea Godi
400 gradi, Lecce

Angelo Luprano
Makò, Foggia

Annalisa Salerno
Giovinazzo

Ciro Miccoli
Dai Bro, Taranto

Clarissa Natilla
Gran Forno, Bari

Cristiano Taurisano
Luppolo e Farina, Latiano

Daniele Caccamo
Bella mia, Taranto

Daniele Di Chio
Alterego, Andria

Davide Cavalera
Pizza chef, Gallipoli

Francesco Brattoli
Frankinos, Bitonto

Francesco Galati
Joey, Maglie

Francesco Marangi
Sintesi, Alberobello

Francesco Marasciulo
Chinè Mood, Bari

Francesco Pellegrino
Levante, Altamura

Gianmarco Manni
Gusti Giusti, Nociglia

Gianmichele Vitto
Contè, Conversano

Giuseppe Locatelli
da Michele, Taranto

Peppe e Leo Pignalosa
Le Parulé, Ercolano

Giuseppe Petruzzella
Vecchio Gazebo, Molfetta

Giuseppe Riontino
Canneto Beach 2, Margherita di Savoia

Marco D'Andria
Baroné, Taranto

Michel Greco
Lievita 72, Gallipoli

Michele Lococciolo
Il Tronco, Monopoli

Orazio Chiapparino
Regina Margherita, San Giovanni Rotondo

Mauro Petronella
Petronella, Altamura

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Il weekend dell'orgoglio «Perché Taranto sta cambiando pelle»

Il sindaco Melucci e l'assessore Azzaro: «Il gusto leva per il turismo»

di **Cesare Bechis**

Oltre che capitale di mare Taranto punta a diventare anche la nuova capitale del gusto. È l'obiettivo che vuole raggiungere attraverso Ego Festival, l'evento gastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub al quale partecipano, da oggi fino al 12 maggio, venticinque pizzaioli, undici cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza. Il classico scenario tarantino di ciminiere e fumi sbiadisce, il cambiamento è in atto e il sindaco Rinaldo Melucci ne interpreta il significato. «Il rilancio della nostra città non può prescindere da iniziative capaci non solo di attirare visitatori, ma anche di coinvolgere chi Taranto la vive – sottolinea - e l'Ego Festival rappresenta un ottimo vettore per raggiungere questo duplice obiettivo. La manifestazione che per tre giorni animerà distinte zone cittadine ci regala la conferma della grande versatilità di Taranto, che facendo leva sulla sua bellezza paesaggistica, sulle sue tradizioni, sul suo sconfinato bagaglio culturale e sulla sua variegata offerta enogastronomica punta con decisione su un concetto di sviluppo alternativo a quello a cui eravamo abituati».

Lo sviluppo del territorio basato non più, o soltanto, sull'industria è una strada intrapresa da tempo con strumenti diversi. Mette in rilievo questi concetti il vice sindaco Gianni Azzaro. «Favorita da una posizione geografica invidiabile – dice - custode di testimonianze del passato che la rendono unica, tappa irrinunciabile per chi programma una crociera e scelta come sede di importanti appuntamenti sportivi come i Giochi del Mediterraneo, Taranto è una delle mete turistiche più affermate ed apprezzate del nostro Paese. A dimostrarlo ci sono i tantissimi eventi organizzati nel corso di ogni anno. Come l'Ego Festival, manifestazione enogastronomica che vede chef di levatura internazionale e cuochi locali impegnati nel proporre piatti e ricette che dovranno esaltare la tipicità dei prodotti ionici».

Lo stesso comitato dei festeggiamenti per San Cataldo, il patrono della città, ha inserito nel proprio programma di appuntamenti collaterali all'evento religioso il «Pizza Fest» di oggi, alle 19.30, alla villa Peripato quale segno di simbiosi tra le due manifestazioni. Il sindaco Melucci entra nel merito del concetto di cambiamento definendolo «elemento cardine per tutte quelle comunità che vogliono affrontare il futuro senza rinnegare le proprie radici. Diventa prioritario saper sfruttare al meglio tutte le potenzialità a disposizione». Per il sindaco è fondamentale la risorsa mare della quale bisogna «saper cogliere il meglio che può offrire. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve puntualizza - stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai desueto ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale».

Riposizionamento sul quale insiste anche il vice sindaco Azzaro per il quale «la promozione del territorio e delle sue eccellenze passano proprio attraverso occasioni come l'Ego Festival, rassegne che sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio. Ecco, in quest'ottica, l'Ego Festival riveste un'importanza notevole perché è un appuntamento che ha come protagoniste anche realtà locali che, coinvolte in laboratori di cucina, diventano partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello derivante dalla grande industria».

Uno dei settori alternativi su cui sono riposte parte delle speranze è la mitilicoltura e la sezione «Cozza in the city» rappresenta nell'Ego Festival il massimo coinvolgimento della comunità cittadina con la partecipazione dei cuochi tarantini. «La presenza di alcuni fra i più rinomati chef del mondo qui – conclude il sindaco Melucci - sarà un'altra occasione per far crescere e far conoscere ulteriormente le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti ed apprezzate. A render ancor più coinvolgente la nuova edizione dell'Ego Festival sarà anche la particolarissima atmosfera che si vivrà nel centro cittadino grazie alle celebrazioni del Santo patrono, San Cataldo, e che farà di questa manifestazione un appuntamento da non perdere». Così, tra grande cucina e i festeggiamenti per il patrono, Taranto si accinge a vivere un weekend sotto il segno della festa. Mai come stavolta, in grande stile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

> Rinaldo Melucci
> Questa manifestazione animerà zone distinte di una città che si sta dimostrando sempre più versatile e vivace

> Gianni Azzaro
> Ego Festival coinvolge anche tante realtà locali che confermano come possa esistere una alternativa concreta alla grande industria

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

L'assessore Gianni Azzaro e il sindaco Rinaldo Melucci

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

I segreti del caffè Pionieri e influencer oggi a confronto

Rossella Ninfole dialoga all'Histò con la celebrity Valentina Palange

Il caffè, i suoi segreti, il modo di prepararlo a casa o al bar, gli errori tramandati dalla tradizione da decenni, sono al centro di un confronto pop (oggi alle 13.30 nella sala Frantoio del Relais Histò) tra Rossella Ninfole, prima donna presidente della più antica torrefazione pugliese (1921) e una celebrity del caffè, Specialty Pal, pseudonimo social di Valentina Palange. tarantina e milanese di adozione. «Raccontare il caffè di qualità e farlo a Taranto non va considerata una scelta banale – sottolinea Rossella Ninfole - nella città simbolo del dibattito sulla sostenibilità ambientale, promuoverne un consumo consapevole è anche una scelta etica che prende in considerazione i luoghi, le civiltà e gli uomini e le donne che lo coltivano e lo raccolgono». Del laboratorio di oggi dell'Ego Food Festival dice che «proveremo nell'incontro con Valentina a parlare proprio di questo, a sfatare dei miti, a dimostrare come la tostatura, la conservazione, ma anche i metodi di estrazione, oltre alla classica moka, possono esaltarne il sapore e l'esperienza gustativa. Abbiamo l'ambizione di dire che caffè Ninfole è storia e oggi molti rimarranno stupiti dal racconto tutto tarantino che sapremo rendere». E altrettanti rimarranno sorpresi dalle cose che dirà Valentina Palange la quale, da «raccontatrice di caffè», smonterà una serie di certezze arrivate a tutti dal bagaglio della tradizione. Lo stesso titolo del confronto con Ninfole: «Fai ancora la montagnetta?» è tutto un programma. L'obiettivo – anticipa Valentina - è dare piccoli consigli per riconoscere un caffè di bassa qualità da un caffè di alta qualità, poi sulla preparazione del caffè a casa. Qui bisogna fare attenzione perché le caffettiere moka che usiamo a casa possono esplodere e io ho sentito tante storie assurde che hanno avuto conseguenze negative». La causa spesso è la maniera sbagliata di preparare la «macchinetta». «L'acqua non deve superare la valvola – è la prima regola dettata da Valentina - perché deve sfiatare quindi va sotto, la montagnetta non si fa altrimenti l'acqua fa fatica a passare, il caffè va livellato al filtro. Bisogna sapere che il caffè è scienza come tante altre cose».

Rossella Ninfole

Valentina Palange

C. Be.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Anche il parigino alla cena incredibile

Martino Ruggieri, due stelle Michelin, torna a casa: «E domani all'Histò ci divertiremo»

Sarà una cena «incredibile» quella di domani 11 maggio, nelle sale del Relais Histò di Taranto: in occasione della nuova edizione dell'Ego Festival, undici chef stellati provenienti da tutto il mondo, daranno vita ad una cena per 150 partecipanti.

Il «fil-rouge» dell'evento saranno le materie prime pugliesi, che verranno lavorate e valorizzate attraverso delle reinterpretazioni dei sapori tradizionali. La Puglia non sarà solo nell'anima dei piatti proposti: tra gli ospiti della serata, infatti, anche Martino Ruggieri, lo chef martinese che da poco ha conquistato la sua seconda stella Michelin.

Il cuoco tornerà «a casa» per la prima volta dopo il riconoscimento, proprio per la «Dinner Incredible», e «non poteva esserci occasione migliore. Per me è un bisogno primordiale quello di dare una mano alla causa, soprattutto se posso portare qualcosa di buono alla regione». Ruggieri, infatti, non dimentica mai le sue origini: «Nella mia cucina di concreto c'è poco della Puglia; di astratto, tantissimo. La cosa più pugliese che c'è qui sono io. I miei ricordi e la mia infanzia vivono dentro di me». La filosofia dello chef martinese sposa perfettamente il fine della «Dinner Incredible», nata subito dopo la pandemia dalla volontà dello chef Giorgio Diana: alla base c'è il desiderio di aiutare i piccoli produttori locali d'eccellenza. Secondo Ruggieri, infatti, «dare loro il giusto valore è fondamentale, perché il nostro lavoro sarebbe nullo senza il loro contributo. Ho sempre visto e considerato le mie mani al servizio del food. Io non cucino per me, ma per rendere omaggio ai grandi prodotti che riusciamo ad avere».

Poi lo chef aggiunge: «Qui a Parigi, ad esempio, lavoro solo con piccoli produttori che si trovano nei pressi della città. C'è chi lamentava il non utilizzo da parte mia di prodotti pugliesi, ma non avrebbe senso far partire dei camion di materie prime dalla Puglia. Tutto ciò che faccio deve essere rispettoso dell'alimento, mi piace lavorarlo il meno possibile, dalle ostriche alle verdure. C'è un grande rispetto per la natura». Una serata all'insegna dell'amore per la terra e per i sapori tipici, valorizzati e proposti sotto una luce innovativa, ma anche della consapevolezza, delle produzioni etiche e delle contaminazioni.

«Occasioni come questa ci danno la possibilità di vivere momenti di gioia, di convivialità e soprattutto di imparare qualcosa di nuovo - aggiunge Ruggieri -. È una fortuna incontrare gli chef che vengono da diverse parti del mondo, perché abbiamo la possibilità di vedere come si approcciano al prodotto, in che modo lo lavorano. A volte siamo chiusi nel nostro mondo, ma avere occasioni di confronto e scambio, ci permette di crescere e migliorare».

Italia, Parigi, Amsterdam, Tokyo, Singapore, Taiwan, Atene, Ginevra: gli chef stellati sapranno unire le loro storie con un sapore nuovo della Puglia. «Far conoscere il territorio attraverso i propri prodotti è importante - aggiunge Ruggieri -. Anche se quando mi chiedono un consiglio su dove mangiare cibo tipico pugliese, rispondo sempre di andare da mia madre. La sua cucina non ha paragoni». E se per molti la «Dinner Incredible» sarà l'occasione per conoscere una nuova terra la chef martinese potrà ritrovare quell'odore di casa, «di caffè e campagna», dopo il secondo riconoscimento ottenuto dalla sua maison parigina.

Erika Cuscito

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Originario di Martina

● Trent'otto anni e una passione instancabile: Martino Ruggieri (foto), è uno chef di Martina Franca che da anni ormai vive e lavora nella città dell'alta cucina, Parigi. Formatosi all'Istituto alberghiero nei pressi della sua città natale, Ruggieri dal 2022 gestisce la sua «Maison», al numero 11 di Rue Treilhard

11

i **cuochi**, stellati e non, che saranno protagonisti della dinner incredible

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Kay Baumgardt
Der Große Guide

Giorgio Diana
Casa Fontana, Taiwan

Tim Golstejin
Bougainville, Amsterdam

Dieter Koschina
Villa Joya, Algarve

Pavlos Kyriakis
Gallina, Atene

Francesco Martucci
I Masanielli, Caserta

Bruno Menard
Bocuse d'or, Singapore

Kotaro Noda
Faro, Tokyo

Massimiliano Sena
Il Lago, Ginevra

Giovanni Solofra
Tre Olivi, Paestum

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

La curiosità

Per l'occasione scelte soltanto pietanze pugliesi

La «Dinner Incredible» si terrà sabato 11 maggio, in occasione dell'Ego Festival, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e ideato da Monica Caradonna. Undici chef stellati, provenienti da diverse parti del mondo, prepareranno una cena «incredibile» per i centocinquanta partecipanti all'evento. Un momento di condivisione, di contaminazione enogastronomica e di riflessione, ideato con il fine di dare valore e lustro a tutti i piccoli produttori locali. Durante la «Dinner Incredibile», infatti, verranno utilizzare solo materie prime pugliesi, reinterpretate e lavorate dagli chef stellati, che vestiranno i panni degli ambassador della cultura gastronomica locale.

E. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Il ristorante premiato

A Ruvo le preparazioni etnobotaniche di Cucina Villana

«Il nostro impegno è portare in tavola la Puglia ancestrale, quella legata a usanze e tradizioni, la verità di un luogo nella sua interezza». A raccontarlo è Francesco Montaruli, gestore insieme al fratello Vincenzo del ristorante Cucina Villana di Ruvo di Puglia, un progetto di cucina etnobotanica rientrato - insieme a I Masanielli di Francesco Martucci - nella classifica 2024 di Food&Wine Global Tastemakers Awards. Francesco e Vincenzo, a distanza di poco più di dieci anni dalla nascita della loro realtà, con Cucina Villana si attestano come destinazione imperdibile del turismo enogastronomico. Ed è proprio di questo che parleranno oggi durante la prima giornata dell'Ego Festival, a Taranto. «Utilizziamo gli stessi ingredienti vegetali e poveri che mangiavano i nostri antenati, proponendo piatti che nascono direttamente dalla terra murgiana», dice Francesco Montaruli. (s.s.)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

«La mia pizza da medaglia d'oro»

Martucci, chef de «I Masanielli» di Caserta, numero 1 al mondo nel suo settore «La rassegna tarantina occasione di confronto per il mondo gastronomico»

Esiste una sorta di fil rouge che collega la gastronomia, alla tradizione, all'identità e al turismo. Un filo che si annoda nelle mani di Francesco Martucci, pizza chef della pizzeria «I Masanielli» a Caserta, realtà italiana che nel 2024 è rientrata - insieme a Cucina Villana - nella classifica di Food&Wine Global Tastemakers Awards. Martucci è il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top Pizza e sarà presente a Taranto, oggi e domani, alla nuova edizione dell'Ego Festival, l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub.

«L'Ego Festival è un momento di grande confronto, di arricchimento per tutti gli chef e gli amanti della cucina - racconta Martucci -. E il confronto è il sale della gastronomia. La cultura gastronomica di un popolo, infatti, seppur sempre ancorata alle tradizioni, è carica di sfumature e influenze derivanti dalle popolazioni che hanno calpestato la stessa terra importando colture, materie prime e metodi. Le nostre cucine - quella sarda, per esempio, quella campana, siciliana e pugliese - sono le risultanze di questo processo di avvicendamento di tradizioni culinarie e gastronomiche. L'Ego Festival ci ricorda quanto sia importante l'apertura all'altro». Aprirsi all'altro per affermare la propria identità. Intorno a queste tematiche si collocherà l'intervento di Francesco Martucci durante la prima giornata della manifestazione. Affiancato da Francesco e Vincenzo Montaruli di Cucina Villana, Martucci racconterà come la sua pizzeria «I Masanielli» è diventata destinazione di turismo enogastronomico rimanendo fedele a un'identità specifica. «Credo che l'identità abbia a che fare con l'unicità - spiega -. Per fare centro è necessario creare qualcosa di riconoscibile. Le mie pizze, per esempio, sembra quasi abbiano un marchio: quando le vedi o le assaggi, le riconduci a me, alla mia pizzeria». Lo studio, la ricerca, l'appro-

Chi è

● Francesco Martucci (foto) è il pizza chef della pizzeria «I Masanielli» a Caserta

● Martucci è il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top Pizza e sarà presente a Taranto, alla nuova edizione dell'Ego Festival

La prelibatezza

La pizza è una delle pietanze più gustose

La pizzeria «I Masanielli» rientra nella classifica di Food&Wine Global Tastemakers Awards

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

fondimento della materia e l'instancabile voglia di migliorarsi hanno portato Martucci sulla strada della riconoscibilità. Lui è stato il primo a sperimentare la pizza a tre cotture (prima a vapore, poi fritta e infine nel forno) e il primo a proporre le fermentazioni sulla pizza in una location che dista pochi metri da uno degli edifici storici più noti al mondo: la Reggia di Caserta.

«Facciamo anche delle pizze mono-ingredienti lavorati in modi diversi: ne è un esempio la Sette consistenze di cipolla», la pizza che probabilmente lo chef casertano proporrà per la Dinner Incredible, una cena di fine festival i cui piatti saranno preparati da 11 cuochi stellati provenienti da tutto il mondo in omaggio alla Puglia gastronomica che li ospita. «Qualora dovessi proporre la Sette consistenze di cipolla, potrei utilizzare la buonissima cipolla di Acquaviva delle Fonti - conclude -. Il territorio pugliese è pieno di meravigliose materie prime, c'è l'imbarazzo della scelta. Sono molto legato alla Puglia: avevo due nonne pugliesi, una di Torre Santa Susanna e l'altra di Cerignola, e a Bari vive mio figlio. Mi sento, infatti, per metà pugliese e conosco le potenzialità e le possibilità di questa meravigliosa terra».

Serena Simone

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Mozzarella, che Gioiella «Noi all'Ego Festival fra storia e tradizione»

La marketing manager Capurso: buona e digeribile

78 anni

Gioiella è l'azienda casearia fondata nel 1946 a Gioia del Colle, in provincia di Bari. Avrà un ruolo importante nel corso di Ego Festival, in programma a Taranto perché la novità dell'edizione 2024 è proprio il Festival della Pizza

«Ego Festival e Gioiella corrono nella stessa direzione: da un lato il legame con il territorio, le tradizioni e la cultura enogastronomica locale, dall'altro l'innovazione, con lo sguardo al futuro e all'ambiente». Così Federica Capurso, marketing manager di Gioiella, descrive ruolo e obiettivi che l'azienda casearia, di proprietà della sua famiglia e nata nel 1946 a Gioia del Colle, avrà nel corso di Ego Festival, in programma a Taranto.

La novità dell'edizione 2024 è proprio il Festival della Pizza, occasione non solo di celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche stimolo di riflessione sul presente e sul futuro di questo prodotto. È questo il contesto in cui la mozzarella Gioiella sarà protagonista dell'Ego Festival, attraverso una jam session di 25 pizzaioli e fornai: «In questo modo valorizziamo una materia prima di qualità attraverso un prodotto, la pizza, che adesso sta cambiando. Per una pizza perfetta è necessaria una mozzarella di qualità – spiega Capurso -. Si pensa spesso alla farina o al pomodoro, ma non sempre alla mozzarella. E la mozzarella di Gioia del Colle Dop di Gioiella, che ha un gusto distintivo conferito dall'acidità del siero innesto, è anche altamente più digeribile». Gioia del Colle è la città della mozzarella, celebrata ogni anno da Gioia Fest. E Gioiella ha avuto un ruolo cruciale per il riconoscimento di Dop nel 2021. «La materia prima, il latte, proviene da allevamenti collocati in un raggio di 30 chilometri da Gioia del Colle e che comprendono

Chi è
Nella foto sopra Federica Capurso, marketing manager di Gioiella

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

la murgia barese e tarantina – continua –. Agli animali devono essere consentiti almeno 150 giorni all'anno di pascolo. Il latte, poi, deve essere trasformato entro le 48 ore dall'orario di mungitura. E l'acidificazione della cagliata avviene con siero innesto autoctono».

La qualità caratterizza tutti i prodotti Gioiella, tra cui la burrata, che ne rappresenta il core business. In questo periodo, l'azienda sta attraversando una fase di cambiamento che ha preso la forma di un rebranding annunciato a Cibus.

«Il rebranding nasce da un'esigenza dell'azienda di allineare l'immagine alla qualità del prodotto rendendolo più distintivo – conclude Capurso –. Gioiella meritava un packaging più attrattivo, che raccontasse l'attenzione a materie prime e sostenibilità. E anche il logo seguirà questa direzione, diventando più contemporaneo senza però stravolgerne l'aspetto. Tutto questo partirà ufficialmente da fine settembre. Ma in cantiere ci sono anche tanti altri progetti». Così l'azienda casearia lavora ogni giorno per la produzione di un prodotto di alta qualità, sempre protagonista dei più importanti eventi gastronomici in Italia e nel mondo, a partire da Ego festival a Taranto.

Rosarianna Romano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Se Birra Raffo vuol dire Taranto «Noi, brand ancora più spumeggiante»

Livia Manera, direttrice marketing, e le strategie di sviluppo di un marchio amatissimo

La Birra Raffo è la birra di Taranto e dei tarantini. La bevono ovunque e ovunque siano la cercano. Da prodotto tipicamente locale è diventato, dopo l'incontro con Birra Peroni nel 1961, un brand in netta crescita che ha conservato la ricetta originale e la tradizione. Dallo scorso anno ha preso il via l'operazione di rinnovamento dell'immagine e di posizionamento di Birra Raffo, iniziativa guidata da Viviana Manera, direttrice Marketing.

Qual è l'obiettivo di questa operazione?

«Raffo è da sempre il terzo marchio più importante all'interno di Birra Peroni, nonostante sia sempre stato solo locale. A partire dal 2023 abbiamo sviluppato una strategia di riposizionamento per ampliare la sua portata, partendo dalle radici tarantine e con l'obiettivo di "pugliesizzare" tutto il mercato nazionale nel 2024».

Quali sono le caratteristiche di questa pugliesizzazione?

«Il nuovo posizionamento mira a farsi che tutti gli italiani possano identificarsi nello spirito caratteristico dei pugliesi che è autentico, e li porta ad affrontare le sfide della vita con determinazione e positività. Questa operazione strategica, che è partita proprio da Taranto, mira a supportare la premiumizzazione di Raffo, rendendo il marchio sempre più rilevante attraverso un piano integrato di marketing, vendite e trade marketing».

Proprio a Taranto scegliete di anticipare il futuro di Birra Raffo. Come mai?

«Era un omaggio a Taranto per celebrare un passo storico per il brand: il lancio di Raffo su tutto il territorio nazionale a partire dal 2024 per portare a tutti gli italiani lo spirito positivo e la determinazione di questa terra, accompagnato da una nuova immagine».

Cosa annunciaste in quell'occasione?

«Allora fu annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia con un'immagine completamente rinnovata che però manteneva i suoi elementi identitari, rendendola ancora più premium».

Quali sono le sue caratteristiche?

«Quelle originali del 1929, prodotta con la stessa ricetta arricchita oggi con orzo pugliese, per legare ulteriormente il prodotto al suo luogo di origine, e per sottolinearne l'appartenenza e dare qualità».

In seguito ci fu una nuova entrata in famiglia.

«Con l'arrivo della Raffo Lavorazione Grezza abbiamo ampliato l'offerta di prodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto: affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio e celebrare insieme lo spirito e l'identità del brand, decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la sua forte identità locale. Tra le abitudini tarantine che amiamo di più c'è quella di bere la birra Raffo rigorosamente croccante!».

Dove vengono prodotte queste varianti di birra Raffo?

«Nello stabilimento pugliese Peroni situato a Bari. Solo una piccola frazione della produzione, riguardante i fusti, avviene nello stabilimento di Roma, dove è presente una linea dedicata a questo scopo».

Cesare Bechis

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

E alla fine lo scettro passa alla cozza

Giaffreda, architetto e gastronomo: «Quella di Taranto è unica, perciò la celebriamo»

Una «regina» assoluta per Taranto, celebrata in chiave pop: «Cozza in the City», lo spin-off di «Ego festival», avrà come protagonista indiscusso il prodotto più rappresentativo della città, la cozza tarantina. L'evento nasce con il fine di sviluppare la conoscenza e la promozione del prodotto più iconico del territorio: un simbolo di riscatto e di tradizione, rivisitandola in modo sempre più moderno e attuale. Saranno dieci gli chef locali coinvolti, che reinterpreteranno piatti della tradizione, preparando ricette uniche e innovative, dall'antipasto fino al dolce.

«Una delle caratteristiche principali della cozza tarantina è la sua versatilità - spiega Danilo Giaffreda, architetto e gastronomo tarantino coinvolto nell'organizzazione di "Cozza in the City" –. Viene utilizzata principalmente nei primi piatti, ma in realtà è perfetta per qualsiasi preparazione, persino per i dolci. La cozza tarantina si contraddistingue per la sua dolcezza poiché, essendo allevata originariamente nel Mar Piccolo, le sorgenti di acqua dolce le conferiscono un sapore unico che le altre varietà non possiedono». L'evento, fortemente voluto dal Comune di Taranto, si svolgerà domenica 12 maggio nell'Arena Villa Peripato, e sarà ad accesso gratuito: ci sarà la premiazione del miglior piatto proposto, e verrà assegnato il premio per il piatto «più sostenibile», sponsorizzato da Ferrarelle. «Da qui la chiave pop di "Cozza in the City". Sarà una festa, dove tutti potranno assaggiare le creazioni degli chef, ma vogliamo ribadire il tema identitario di questa manifestazione, profondamente tarantina. La cultura gastronomica è molto radicata, ma al tempo stesso ha bisogno sempre più di palcoscenici come questo per ribadirne il valore e promuovere il territorio», racconta il gastronomo tarantino. L'evento nasce anche per sottolineare il lavoro di squadra svolto per il presidio «Slow Food», ottenuto nel 2022. «Questo riconoscimento è una sorta di attestato di autorevolezza. Nel momento in cui un prodotto diventa presidio, viene protetto e tutelato, e anche i protocolli sono molto at-

Dal mar Piccolo

● Danilo Giaffreda, architetto e gastronomo, spiega: «La cozza tarantina (foto) viene utilizzata principalmente nei primi piatti, ma in realtà è perfetta per qualsiasi preparazione, persino per i dolci. Inoltre la cozza tarantina è anche nota per la sua dolcezza visto che viene allevata nelle acque del mar Piccolo»

Chi è
Danilo Giaffreda, architetto e gastronomo tarantino, referente dell'associazione Eno Gastro Orbite

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

tenti e meticolosi. Questo titolo rappresenta un modo per assegnarle una dignità e visibilità maggiore», afferma Giaffreda.

Ma cosa la rende così unica? «Morfologicamente è più piccola, è un frutto medio, dalla dolcezza estrema. Il suo pregio è avere un gusto che le altre non hanno: è un ingrediente fortemente identitario, ha un sapore di appartenenza, di radici. Manifestazioni come questa, difatti, aiutano a diffondere la percezione della sua potenzialità e la cozza diventa il medium di una cultura che spesso viene messa da parte» aggiunge il gastronomo. In occasione di «Cozza in the City» sono partite diverse attività sociali, a cominciare da un laboratorio di storytelling attraverso i social media. Indetto un contest che vedrà come protagonisti i ragazzi che hanno partecipato al «laboratorio di conoscenza della bellezza», volto a sottolineare l'importanza del luogo in cui vivono e far riscoprire loro le meraviglie attraverso degli scatti fotografici. Lo scatto migliore diventerà una cartolina che verrà distribuita durante la serata di domenica, e i vincitori potranno seguire un corso di fotografia. La «regina» della cultura enogastronomica tarantina sarà un ottimo pretesto per una giornata fatta di consapevolezza, valorizzazione e riscoperta della propria città.

Erika Cusctto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

ENOGASTRONOMIA

Pizze, cene stellate e la cozza tarantina per l'Ego Festival

di **Cesare Bechis**

Nel prossimo weekend Taranto ospiterà Ego Festival, la kermesse che vedrà protagonisti anche 25 pizzaioli e dieci chef che cucinano la cozza locale. a pagina 9

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

ENOGASTRONOMIA/ LA VETRINA

Cozza in the City e Pizza Fest A Taranto torna l'Ego Festival

di **Cesare Bechis**

Il mondo dell'enogastronomia arriva a Taranto. Per tre giorni, dal 10 al 12 maggio, dieci cuochi di ristoranti stellati, venticinque pizzaioli, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza animeranno la sesta edizione (la quarta a Taranto) di Ego Festival, ideato da Monica Caradonna, tarantina e volto di *Linea Verde Life*, e organizzato dall'associazione Enogastro Hub.

Ieri la presentazione a Palazzo di città del ricco e variegato programma nel quale si parlerà di gastronomia, cultura, arte, identità del territorio, con il supporto dell'amministrazione comunale che punta molte pedine su un evento in grado sia di avere ricadute economiche sia di rappresentare un veicolo promozionale per la città e per i prodotti del suo mare. La cozza, riconosciuta come presidio Slow Food e considerata il fattore identitario più importante, sarà al centro dello speciale appuntamento «Cozza in the City» alla Villa Peripato (domenica 12 maggio alle 19.30) con dieci cuochi tarantini che si sfideranno nel proporre ricette uniche. Una giuria assegnerà il «premio sostenibilità».

Il sindaco Rinaldo Melucci ha posto l'accento sulla narrazione del cambiamento della città anche e soprattutto attraverso appuntamenti di respiro internazionale come Ego Festival. «Questa trasformazione – ha detto - fa leva su tre azioni: investire risorse a favore di eventi per recuperare la nostra identità e le nostre eccellenze; raccontare la città in modo diverso per 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. È il momento di raccontare che c'è un nuovo modo di fare economia, partendo da fattori identitari». Il vice sindaco Gianni Azzaro ha sottolineato che Ego Festival «è un'occasione di promozione turistica della città che, approfittando degli chef stranieri che parteciperanno alla rassegna utilizzando i prodotti tipici locali, viene messa al centro del palcoscenico internazionale. Questo non farà altro che determinare ricadute importanti anche per i nostri cuochi che arricchiranno le loro competenze». Azzaro puntualizza infine che i giovani tarantini saranno parte attiva del contest fotografico e di «Cozza in the City».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna

Info

I tre momenti-clou dell'Ego Festival: il 10 maggio alle 19.30 in Villa Peripato «Pizza Fest» con 25 pizzaioli dislocati in 10 postazioni. L'11 maggio alle 20.30 (Histò), cena preparata dai cuochi internazionali. Domenica 12 maggio, alle 19.30 in villa Peripato «Cozza in the City».

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

ENOGASTRONOMIA/ LA VETRINA

Cozza in the City e Pizza Fest A Taranto torna l'Ego Festival

di **Cesare Bechis**

Il mondo dell'enogastronomia arriva a Taranto. Per tre giorni, dal 10 al 12 maggio, dieci cuochi di ristoranti stellati, venticinque pizzaioli, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza animeranno la sesta edizione (la quarta a Taranto) di Ego Festival, ideato da Monica Caradonna, tarantina e volto di *Linea Verde Life*, e organizzato dall'associazione Enogastro Hub.

Ieri la presentazione a Palazzo di città del ricco e variegato programma nel quale si parlerà di gastronomia, cultura, arte, identità del territorio, con il supporto dell'amministrazione comunale che punta molte pedine su un evento in grado sia di avere ricadute economiche sia di rappresentare un veicolo promozionale per la città e per i prodotti del suo mare. La cozza, riconosciuta come presidio Slow Food e considerata il fattore identitario più importante, sarà al centro dello speciale appuntamento «Cozza in the City» alla Villa Peripato (domenica 12 maggio alle 19.30) con dieci cuochi tarantini che si sfideranno nel proporre ricette uniche. Una giuria assegnerà il «premio sostenibilità».

Il sindaco Rinaldo Melucci ha posto l'accento sulla narrazione del cambiamento della città anche e soprattutto attraverso appuntamenti di respiro internazionale come Ego Festival. «Questa trasformazione – ha detto - fa leva su tre azioni: investire risorse a favore di eventi per recuperare la nostra identità e le nostre eccellenze; raccontare la città in modo diverso per 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. E il momento di raccontare che c'è un nuovo modo di fare economia, partendo da fattori identitari». Il vice sindaco Gianni Azzaro ha sottolineato che Ego Festival «è un'occasione di promozione turistica della città che, approfittando degli chef stranieri che parteciperanno alla rassegna utilizzando i prodotti tipici locali, viene messa al centro del palcoscenico internazionale. Questo non farà altro che determinare ricadute importanti anche per i nostri cuochi che arricchiranno le loro competenze». Azzaro puntualizzò infine che i giovani tarantini saranno parte attiva del contest fotografico e di «Cozza in the City».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna

Info

I tre momenti-clou dell'Ego Festival: il 10 maggio alle 19.30 in Villa Peripato «Pizza Fest» con 25 pizzaioli dislocati in 10 postazioni. L'11 maggio alle 20.30 (Histò), cena preparata dai cuochi internazionali. Domenica 12 maggio, alle 19.30 in villa Peripato «Cozza in the City».

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

SABATO 4 MAGGIO 2024 | REDAZIONE: BARI Via Marchese di Montrone, 8 - 70122 - Tel. 080 5766111 - Fax 080 5275762 | Distribuito con il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

acqua ORSINI
SORGENTE DI PUGLIA

Cultura
«Io e l'innovazione» Messeni Petruzzelli, scienziato in top ten

di **Dionisio Ciccarese**
a pagina 7

Il discografo
Nello spazio silenzioso prende forma il suono di Fred Hersch

di **Fabrizio Versienti**
a pagina 8

OGGI 19°
Poco nuvoloso
Vento: 25.56 Km/h
Umidità: 77%

DOM	LUN	MAR	MER
11° / 23°	13° / 26°	13° / 28°	14° / 22°

Dati meteo a cura di ILMETEO.IT
Onomastici: Fulvio

acqua ORSINI
SORGENTE DI PUGLIA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
PUGLIA
redaz.ba@corrieredelmezzogiorno.it corrieredelmezzogiorno.it

Fra cronaca e orrori

LA VERITÀ DI CHI VA IN GUERRA

di **Sergio Talamo**

Li chiamano talk show: lo spettacolo della parola. La definiscono *infotainment*: l'informazione come intrattenimento. E molti giornalisti ci sguazzano. Perché l'esibizione costa poco e rende molto. E affatica meno di un foglio bianco su cui scrivere ogni mattina ciò che vedi e comprendi, senza sapere prima chi sono i buoni e i cattivi.

C'è questo mondo, poi ci sono i giornalisti che vanno in guerra. La vedono, la vivono. Entra dentro di loro. C'è Franco Di Mare: nel 1993 a Sarajevo non voleva andarci nessuno, per 100 mila lire lorde al giorno. Lui sì. Trent'anni dopo ha nel corpo il mesotelioma da amianto. Ma è convinto di aver fatto la scelta giusta, la vita giusta.

Quando i giornalisti la guerra la raccontano, sui giornali o nei tg, i loro accenti sono inconfondibili: temono di non farcela, perché di colpo la parola non fa più spettacolo, e anzi diventa inadeguata. L'orrore è troppo, e così il dolore e l'amore di chi la guerra attraversa. Ne parla la giornalista barese Antonella Ciervo nel suo *Con i piedi in guerra*, dove intervista, insieme ad un militare e ad uno studioso, una pattuglia di inviati: Stefania Battistini, Asmae Dachan, Nancy Porsia, Domenico Quirico, Nello Scavo, Francesco Semprini, Lorenzo Turi e Leonardo Zellino. Il viaggio nelle loro testimonianze conferma che la guerra è il punto più basso della nostra indole umana. Perciò va vista, descritta, spiegata. Perciò serve un giornalismo che non ha pregiudizi, e per certi versi neppure giudizi. .

continua a pagina 6

Il colloquio L'ex premier si disinteressa del rimpasto e chiede «gli ispettori contro il malaffare. Si attui il patto per la legalità»

Ieri a Lecce Giuseppe Conte saluta i suoi simpatizzanti al mercato

«Laforgia incarna i valori dei 5 Stelle» Conte torna e lancia segnali a Emiliano

di **Michele Cozzi**

È partita dalla Puglia la campagna elettorale di Giuseppe Conte in vista delle Europee. Il leader del M5S, ieri a Lecce, stasera sarà a Bari per un comizio con Michele Laforgia, «candidato che incarna i nostri valori». Quanto al rimpasto della giunta regionale, Conte sostiene di non occuparsene. Ed a Emiliano: «Ci interessa che venga attuato il patto per la legalità, che si crei un nucleo di ispettori per prevenire il malaffare a tutti i livelli».

a pagina 2

LO STRAPPO CON IL CANDIDATO GRILLINO

Fabio Romito
candidato del centrodestra

Romito, messaggio a Renzi «Unisciti al centrodestra»

Mentre in Regione la maggioranza si ricompatta sulla sanità, con Azione accontentata su tutta la linea, i riflettori della politica barese sono concentrati sullo strappo tra Italia Viva e Laforgia. E Fabio Romito, senza esitazioni, invita Matteo Renzi a unirsi al centrodestra, «in un'area di veri moderati».

a pagina 2

Università Sull'aumento dell'indennità di Bronzini scende in campo Pollice: «Ha fatto bene, abbiamo molte responsabilità»

Ora la bufera si sposta al Politecnico

Rotazioni mancate e poteri sempre agli stessi, lo Snals denuncia il rettore Cupertino all'Anac

Mancate rotazioni nei posti chiave, oppure dirigenti che gestiscono procedure di acquisizioni di beni e servizi che prima sovraintendevano gli Uffici gare. Sono questi alcuni dei motivi che hanno spinto lo Snals a denunciare all'Anac presunte irregolarità amministrative al Politecnico di Bari. Intanto Pollice (Unisalento) difende Bronzini (Uniba) per l'aumento dell'indennità.

a pagina 3 **Filotico**

Il rettore Cupertino

Teatro Margherita Inaugurata la mostra Photo Bari Contest

Trentasei foto d'autore che raccontano una città

Trentasei immagini che raccontano vita, storie e persone di una città. Al teatro Margherita è stato inaugurata la mostra Bari Photo Contest, che resterà aperta fino al 12 maggio. Fra i sette scatti premiati, quello di Giacomo Pepe sul Ramadan al rione Libertà (*foto qui sopra*).

Economia Conti a posto e tanti cantieri aperti

La ripresa dopo il crac E il gruppo Matarrese riporta i bilanci in utile

La Matarrese spa si è rimessa in moto dopo aver chiuso le pendenze con il passato. Una storia che promette altri capitoli e, questa volta (almeno è l'ugurio della proprietà), contraddistinti da cantieri e nuove opere da realizzare. Nel 2023 l'azienda ha chiuso con un giro d'affari di 26,4 milioni e un utile di oltre 400 mila euro destinato a rafforzare il patrimonio.

a pagina 5 **Fatiguso**

LA SPERIMENTAZIONE

Ipertesi e diabetici I test in farmacia

«Le farmacie in via sperimentale verificheranno l'adesione del paziente alle terapie per ipertensione, diabete e bpco». Lo annuncia Vito Novielli, presidente di Federfarma Puglia.

a pagina 5

«Con la focaccia ho stregato l'Australia»

Cofano, da Pozzo Faceto a Melbourne: «E nel mio locale tutti pazzi per fave e cicoria »

La focaccia barese di Donato Cofano

di **Giancarlo Visitilli**

Faceva il ragioniere, ma la sua grande passione è sempre stata la ristorazione. Viveva a Pozzo Faceto (frazione di Fasano), ma ha messo radici a Melbourne dopo un intermezzo in Toscana. Questa è la storia di Donato Cofano, titolare di una pizzeria - Tacco&Tosca - che ha stregato gli australiani. «Qui si sono innamorati della mia focaccia barese. Ed è una meraviglia vederli mangiare fave e cicoria».

a pagina 6

ENOGASTRONOMIA

Pizze, cene stellate e la cozza tarantina per l'Ego Festival

di **Cesare Bechis**

Nel prossimo weekend Taranto ospiterà Ego Festival, la kermesse che vedrà protagonisti anche 25 pizzaioli e dieci chef che cucinano la cozza locale.

a pagina 9

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

diffusione:9451
tiratura:15973

EVENTO

ECCELLENZE IN TAVOLA

NON SOLO PIZZA E FOCACCIA

Gli chef di varie estrazioni e origini saranno protagonisti di dimostrazioni sul recupero degli scarti e di dibattiti sul mare come identità

Con «Ego festival» Taranto capitale mondiale del gusto

Incontro fra le radici culinarie del territorio e le diverse culture nella manifestazione organizzata dall'associazione Enogastro Hub

VALENTINA CASTELLANETA

Un grande punto di incontro per esperti, imprenditori e appassionati del buon cibo. Questo è «Ego», il festival che parla dell'enogastronomia locale in tutte le lingue del mondo e Taranto sarà il suo palcoscenico fino a domenica. Si parte oggi con Ego Lab, dalle ore 10 alle 16.30 al Relais Histò, dove laboratori, degustazioni e approfondimenti su vino, olio, caffè si alterneranno. Un focus particolare sarà dedicato alle dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina, condotto da chef con diverse estrazioni e origini.

Ad accogliere i partecipanti sarà il vicesindaco e assessore allo Sviluppo economico del Comune di Taranto, Gianni Azzaro, poi si entrerà nel vivo: sia la mattina che il primo pomeriggio saranno dedicati alla formazione e ci si concentrerà sulle varie forme e declinazioni dell'enogastronomia.

Questa mattina, in particolare, tra dimostrazioni e talk si parlerà di «Turismo enogastronomico: creare una destinazione sulla strada dell'identità» con gli unici chef italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana che dialogheranno con Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione.

FINO A DOMENICA

Laboratori, degustazioni e approfondimenti anche su vino, olio, caffè

«Ego Festival 2024 - ha detto Caradonna - apre finalmente i battenti, in una giornata inaugurale davvero ricca e intensa. Anche in questa edizione vogliamo portare a Taranto un nuovo modo di intendere l'enogastronomia». «Cuochi a confronto: no waste. Puglia chiama Giappone» è forse il modo migliore per intendere un nuovo modo di concepire la cucina in un incontro tra due chef come Domingo Schingaro e Noda Kotaro.

«Anche stavolta – ha commentato Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub – Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto grazie al recupero delle nostre radici culinarie e all'incontro con le diverse culture». Si parlerà anche dei fondali dei Mari di Taranto con un dialogo fra ambiente, scienza e cucina e poi tanti laboratori di panificazione, olio, vino, *mise en place* e caffè. «Fai ancora la montagnella? Come si fa la moka: errori e segreti» è il nome del laboratorio dedicato alla bevanda più amata dagli italiani, raccontata da due tarantine doc come Rossella Ninfole, presidente del Caffè Ninfole, e Valentina Palange, meglio conosciuta come Specialty Pal, la raccontatrice di caffè, che dal 2018 diffonde la cultura del caffè di qualità sui social.

Questa sera invece ci si sposta in Villa Peripato, dove 28 pizzaioli provenienti dalla Puglia e dalla Campania si uniranno per una jam session dedicata al piatto italiano per eccellenza: la pizza. A partire dalle 19.30 al «Pizza Festival» si potranno gustare le tante sfaccettature della pizza, da quelle di stampo napoletano e casertano, fino alla più sottile romana, passando per le focacce barese e di Laterza. Un evento che sarà presentato da Peppone Calabrese, volto storico di Rai 1 e di Linea Verde, guarnito con una spettacolare e movimentata esibizione musicale dei Terrarossa. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente all'ingresso.

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

diffusione:9451
tiratura:15973

ALL'HISTÒ PARTE «EGO LAB» LABORATORI E APPROFONDIMENTI PER ESPERTI E APPASSIONATI

Food e connessioni domani c'è Ego Festival

IL RITORNO Giovanni Solofra, due stelle Michelin

● Manca sempre meno a Ego Festival, lo speciale appuntamento che, in questo weekend, trasformerà Taranto nella città dell'enogastronomia e delle connessioni fra culture e cibi diversi. E per l'inaugurazione della manifestazione, organizzata dall'associazione Enogastro Hub, non c'è che da aspettare domani: al Relais Histò si parte da "Ego Lab", un contenitore arricchito da laboratori, degustazioni, approfondimenti, pensato sia per esperti e addetti ai lavori che per i semplici appassionati del mondo della cucina e dell'enogastronomia.

Si comincia alle 10 nella basilica del XI secolo, con Francesco Martucci, pizza chef de "I Masanielli" a Caserta, e Francesco e Vincenzo Montaruli di "Cucina Villana", che dialogano con Monica Caradonna, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival, sul turismo enogastronomico. Poi tre demo a quattro mani, in cui si parlerà di lotta allo spreco e del mare come identità: presenti, tra gli altri, gli chef stellati Giovanni Solofra, Kotaro Noda e Domingo Schingaro. Alle 15 il talk di Luciano Pignataro, curatore della classifica 50 Top Pizza, sulle varie sfumature della pizzeria moderna.

Nella sala La Palma, invece, il focus sarà su olio e vino: previste dalle 10 le degustazioni a cura del consorzio Olio di Puglia Igp, mentre in seguito spazio al laboratorio di abbinamento tra i vini pugliesi dei consorzi di Brindisi, del Primitivo di Manduria e di Salice Salentino, e i formaggi e i salumi che fanno parte da sempre del paniere pugliese. E ci sarà spazio anche per il pairing tra rosé e focaccia barese e di Laterza.

Sala Frantoio che invece ospiterà diversi approfondimenti: il primo è sulla mise en plase, con la presenza dell'Ais e di Giuseppe Caragnano, miglior sommelier di Puglia 2022; poi sarà il turno di Vincenzo Capuano, pizzaiolo re dei social, e della comunicazione nel mondo delle pizzerie; a svelare i segreti della moka ci penseranno Valentina Palange, aka Specialty Pal, l'influencer che "divulga il caffè di qualità", e Rossella Ninfole; a chiudere un focus sui lievitati con i maestri di Fippa e Richemont Club Italia.

Da segnare sull'agenda poi l'appuntamento domani sera, a partire dalle 19.30 in Villa Peripato, con il Pizza Festival, la serata tutta dedicata al piatto simbolo per eccellenza della gastronomia italiana nel mondo. Sarà a tutti gli effetti una festa, con 25 pizzaioli provenienti da Puglia e Campania che porteranno la loro idea di pizza (che sia contemporanea, napoletana o "alla romana") davanti a tutta la cittadinanza. A presentare l'evento Giuseppe "Peppone" Calabrese di Linea Verde, ci sarà anche lo spettacolo musicale dei Terraròss.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

diffusione:9451
tiratura:15973

LA FESTA

VIA ALLA TRE GIORNI

NEL POMERIGGIO «U PREGGE»

Nella basilica cattedrale la cerimonia di consegna della statua al sindaco per le celebrazioni civili e religiose

San Cataldo, è il giorno della processione a mare

Da oggi al 10 i festeggiamenti per il santo Patrono della diocesi

VALENTINA CASTELLANETA

● L'otto di maggio da sempre a Taranto è "U Pregge": la consegna della statua di San Cataldo dal vescovo alle autorità civili della città per tutta la durata dei festeggiamenti.

Come da tradizione anche quest'anno la cerimonia si ripeterà alle ore 18, seguita dalla processione a mare che partirà dal molo Sant'Eligio, con l'imbarco della statua sulla motonave "Cheradi" messa a disposizione dalla Marina Militare. Cerimonia che potrà essere seguita da tutte le imbarcazioni dei tarantini. Lo sbarco, eccezionalmente, quest'anno non avverrà alla banchina di via Garibaldi, a causa del cantiere di rifacimento del waterfront del Mar Piccolo: il Santo Patrono, quindi, sbarcherà al Castello Aragonese naturalmente dopo il tradizione spettacolo di fuochi previsto sugli spalti della struttura militare. Prima della processione a mare, come da tradizione, si terrà il Palio di Taranto, la regata fra imbarcazioni in legno in rappresentanza dei rioni.

Domani sera, invece, si terrà la cerimonia di consegna dei premi "Cataldus d'argento" conferiti dal comitato festeggiamenti e dalla Camera di Commercio a quelle personalità che si sono particolarmente distinte nei vari ambiti di vita cittadina. Nel corso della serata, si esibirà il quartetto d'Archi del Conservatorio "Giovanni Paisiello" formato dagli allievi del Triennio Accademico di primo livello, che eseguiranno il "Quartetto numero 2 in La maggiore composto da quattro tempi" scritto dal compositore Tarantino. A seguire sarà presentato il "Quaderno della Cattedrale" per la collana Fragmenta, dal titolo "Come manna dal cielo", redatto di monsignor Emanuele Ferro, parroco della Basilica, edito da Mandese, dedicato alla cappella del Santissimo Sacramento. Alcuni stralci del Quaderno saranno letti dal conduttore televisivo Beppe Convertini.

Il 10 maggio alle 10.30, monsignor Ferro presiederà la commemorazione del ritrovamento del corpo di San Cataldo, rinvenuto nella zona del battistero della basilica. Sarà esposta la crocetta aurea, da cui furono riconosciuti i resti del Santo.

In onore del Santo nella galleria d'arte «L'Impronta», in via Cavallotti 57, la mattina del 10 si potrà acquistare l'annullo filatelico dedicato al Santo Patrono.

In serata la processione per le vie della Città vecchia e del Borgo, con il discorso dell'arcivescovo Ciro Miniero e la solenne benedizione dal balcone della Chiesa Carmine. Dopo il rientro, attorno alle ore 21.30, sulla cassarmonica davanti a Palazzo di Città, si esibirà la "Taranto Symphonic Band" diretta dal maestro Giuseppe Gregucci con un repertorio di musica classica e leggera, in attesa dello spettacolo pirotecnico dal Castello.

IL RITORNO NEL DUOMO

Lo sbarco del simulacro avverrà al Castello Aragonese a causa dei lavori sul waterfront della banchina di via Garibaldi

Sempre il 10 maggio, in occasione dei festeggiamenti patronali, il Museo archeologico nazionale proporrà due visite guidate: una prevista alle 17.30 e alle 18.30, per mettere in evidenza l'anima multiculturale della città e la "Croce del Vescovo". Si tratta di un approfondimento, di circa 30 minuti, che riguarderà i reperti della Sala XXV del MarTA e offre un viaggio alla scoperta della base cristiana delle civiltà passate, ma anche dell'anima multietnica che caratterizzò la città di Taranto tra il IV e il XII secolo d.C.

E sempre la sera del 10, a partire dalle ore 19.30, in villa Peripato ci sarà il «Pizza Fest» con degustazioni di pizza, banchetti di assaggio food&wine e musica dal vivo. L'evento rientra nell'ambito dell'Ego Festival, che si tiene a Taranto dal 10 al 12 di maggio una «jam session gastronomica» che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

diffusione:9451
tiratura:15973

SOLD OUT SULLE NAVI DI KYMA

Tutto esaurito su Clodia e Adria, le due motonavi di Amat-Kyma Mobilità che seguiranno nave Cheradi della Marina che ospiterà come tradizione vuole il simulacro argenteo del monaco irlandese

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

diffusione:9451
tiratura:15973

Torna Ego Festival, contaminazioni in cucina

Dal 10 al 12 maggio Taranto capitale del gusto: 10 chef stellati, i migliori pizzaioli al mondo e la kermesse pop «Cozza in the City»

VALENTINA CASTELLANETA

● Sarà un Ego festival con tantissime novità. Dal 10 al 12 di maggio Taranto diventerà la nuova capitale del gusto, ospitando 25 tra i pizzaioli migliori al mondo, 10 cuochi stellati provenienti da tutto il mondo, oltre a 10 chef tarantini. Non mancheranno, come ogni anno, confronti tra cuochi pugliesi e stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse.

«Arriveranno da Singapore, dalla Grecia, dal Portogallo, dalla Olanda e dall'Egitto» ha annunciato ieri mattina in conferenza stampa, Monica Caradonna, giornalista, conduttrice Rai e ideatrice di Ego Festival. Cuochi del calibro di Martino Ruggeri, chef martinese, 2 stelle Michelin per la sua Maison parigina. «Mi riempie d'orgoglio - ha spiegato Caradonna - poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità».

E se il 10 maggio al Relais Histò a Taranto si terrà Ego Lab una giornata di studi per chi opera nel settore della ristorazione, con laboratori e approfondimenti dedicati, nello stesso giorno la Villa Peripato ospiterà il Festival della Pizza, un appuntamento dedicato a tutti, in cui sarà valorizzato uno dei capisaldi della cucina nazionale. Una «jam session gastronomica» la definiscono gli organizzatori, che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza.

L'undici maggio sarà dedicato alle squisitezze pugliesi con "Dinner Incredible": una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime del territorio: l'obiettivo è lasciare che gli ospiti si immergano in un'esperienza sensoriale unica.

La mattina del 12 maggio, sarà invece inaugurata in via Duomo la mostra fotografica "Il Fattore umano del mare". A essere esposte saranno le opere dei fotografi Matteo Bellomo e Stefania Zanetti che con i loro scatti hanno catturato la parte umana del mare. Alle 19,30, invece, sarà la volta dei cuochi tarantini per "Cozza in the City", il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Un presidio slow food – sottolinea Caradonna – che quest'anno è diventato anche un progetto entrato nel tessuto sociale della città. Siamo stati nelle scuole, siamo stati in città vecchia con gli amici del circolo fotografico "Il Castello" e il comitato di San Cataldo». Durante l'evento finale, infatti, saranno premiati i ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e fotografia" tenuto dal circolo tarantino grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti patronali. Le scuole tarantine che hanno aderito alla chiamata del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno tra story, reel e post, per realizzare lo storytelling della serata.

«Come amministrazione - ha detto il sindaco Melucci - crediamo in un prodotto come "Ego Festival" e questo è dimostrato dal fatto che lo abbiamo inserito nella programmazione annuale degli eventi cittadini garantendo il nostro supporto. È il momento di raccontare la città non solo a chi la visita, ma anche ai tarantini. È il momento di raccontare che c'è un nuovo modo di fare economia, partendo da fattori identitari, da quelle ricadute che, probabilmente, possono valorizzare ulteriormente l'impegno dei nostri giovani e delle nostre realtà imprenditoriali».

Per la sua ideatrice Ego festival «è promozione della cultura gastronomica pugliese, ma è anche fare squadra. Noi crediamo in una nuova narrazione e la gastronomia di qualità, consapevole ed etica, può essere un buon punto di partenza».

L'INCONTRO AL COMUNE
In alto un momento della presentazione dell'evento. Accanto Monica Caradonna, giornalista, conduttrice Rai e «madre» di Ego

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

Prende il via oggi la manifestazione enogastronomica
Stamattina i laboratori e stasera pizza in villa Peripato

Nella foto una dimostrazione della prima edizione di Ego Festival. In alto i Terraross che oggi si esibiranno nella villa Peripato per il Pizza Festival nell'ambito della manifestazione

Capitale del gusto con Ego Festival

Prende il via la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che in questo weekend farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto.

La mattina e il primo pomeriggio saranno tutti dedicati alla formazione e ai focus sulle varie forme e declinazioni dell'enogastronomia: EGO LAB, che sarà aperto dai saluti istituzionali del vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro, dalle ore 10 alle 16.30 al Relais Histò, sarà un grande hub pensato per esperti, intenditori e appassionati del settore, dove si alterneranno laboratori, degustazioni, e approfondimenti su vino, olio, caffè. Non mancheranno delle speciali demo culinarie, capaci di unire chef con diverse estrazioni e origini, che condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e ci parleranno del mare come identità.

In serata poi l'appuntamento pop alla Villa Peripato con Pizza Festival: a partire dalle 19.30 saranno 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania a omaggiare il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo. Tante le sfaccettature della pizza che si potranno gustare, da quelle di stampo napoletano e casertano, fino alla più sottile romana, passando per le focacce baresi e di Laterza. Un evento che sarà presentato da Peppone Calabrese, volto storico di Rai 1 e di Linea Verde, e che vedrà anche la spettacolare e movimentata esibizione musicale dei Terraròss, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco.

«Ego Festival 2024 apre finalmente i battenti – le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione –, in una giornata inaugurale davvero ricca e intensa. Anche in questa edizione vogliamo portare a Taranto un nuovo modo di intendere l'enogastronomia».

«Anche stavolta Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto – il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub –, questo grazie al recupero delle nostre radici culinarie e all'incontro con le diverse culture. Siamo pronti e carichi».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

Laboratori, pizza e dinner incredible: il programma

L'Ego Festival si articola in tre giornate. Si parte il 10 maggio al Relais Histò che diventerà un hub formativo: gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza.

In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket. Sabato 11 maggio, sempre all'Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica.

Domenica ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore umano del mare" in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo in città dei due fotografi Matteo Bellomo e Stefania Zanetti. In serata, a partire dalle 19.30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina Presidio Slow Food.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

Eventi in Città

Torna il prossimo fine settimana la rassegna che punta a valorizzare i prodotti e i vini pugliesi
Cuochi da tutto il mondo per gli appuntamenti
In arrivo Martino Ruggieri, che ha ricevuto la seconda stella Michelin a Parigi: tra i cuochi della Cena stellata

Taranto capitale gastronomica Ego Festival con gli chef stellati

Nicola SAMMALI

Tre giorni da capitale del gusto. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio trasformerà Taranto nella culla della cultura della cucina e dei piatti creativi, dei prodotti di qualità e delle materie prime identitarie del territorio.

Venticinque pizzaioli, dieci chef di ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, e poi laboratori e degustazioni, focus su vino, olio e caffè.

Ego Festival è un omaggio alla Puglia enogastronomica, è l'ispirazione di un turismo lento lungo le rotte dell'enogastronomia (già 130 notti alberghiere occupate). Si parlerà quindi di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana. In arrivo a Taranto, per la prima volta, Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi. Novità 2024: il Festival della Pizza. Torna, inoltre, in Villa Peripato, Cozza in the City, una serata dedicata alla cozza Tarantina Presidio Slow Food. Il programma di Ego Festival è stato presentato ieri a Palazzo di città. Attesissima, anche quest'anno, la Dinner Incredibile, una cena esclusiva in cui ogni chef stellato presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi.

Contaminazione del gusto a tavola, grazie ai cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia, ma dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina, alla musica, con i Terraròss, e all'arte, con la mostra fotografica "Il Fattore umano del mare" in via Duomo, nella Città vecchia, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. «Ego Festival torna a Taranto, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. Questo festival è il mio pegno d'amore per Taranto», ha detto entusiasta Monica Caradonna, ideatrice di Ego Festival. «La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime», ha commentato il sindaco Rinaldo Melucci. Infine, le parole dell'assessore regionale all'Agricoltura Donato Pentassiglia: «L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di Ego Festival 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

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

angolo del mondo potranno sperimentare accostamenti nuovi. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La cozza tarantina sarà protagonista di una serata tutta dedicata al presidio Slow Food

A sinistra Martino Ruggieri ha ricevuto la seconda stella Michelin a Parigi da poco. A destra le cozze, presidio Slow food

La conferenza stampa di ieri e, a sinistra, la prima edizione

Contaminazioni con cucine dal mondo associate a sapori e prodotti del territorio

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nuovo Quotidiano di Puglia

diffusione:6916
tiratura:11355

Torna l'appuntamento con "Ego Festival"

Dal 10 al 12 maggio torna a Taranto "Ego Festival" con venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, e il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza.

È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che per tre giorni farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto.
Tante le novità di questa nuova edizione che saranno presentate questa mattina nella conferenza stampa che si terrà nel Salone degli Specchi di Palazzo di Città.
Alla presentazione interverranno il sindaco Rinaldo Melucci, l'assessore regionale all'agricoltura, industria, risorse agroalimentari, riforma fondiaria, caccia e pesca, Foreste, Donato Pentassuglia, il vicesindaco e Assessore allo sviluppo economico Gianni Azzaro, la giornalista Monica Caradonna, ideatrice di "Ego Festival", Marcello Longo, presidente Slow Food Puglia, e Emiliano Fraccica, presidente dell'associazione "Enogastro hub".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

APPUNTAMENTI MAGGIO 2024

di **Silvia Doria**

Il gallo viola, 1966-72. Olio, gouache e inchiostro su tela, 89,3x78,3 cm. Private Collection, Swiss. © Chagall ® by SIAE 2024

CONVERSANO (BA)
FINO AL 27 OTTOBRE
CHAGALL, SOGNO D'AMORE
Presso il Polo Museale – Castello Conti Acquaviva D'Aragona un'intera monografia dedicata a uno dei più importanti artisti del '900, Marc Chagall, con più di 100 opere.

MILANO
8-10 MAGGIO
FESTIVAL DEI DIRITTI
Alla Fabbrica del Vapore torna il Festival dei Diritti Umani per la sua nona edizione, con i riflettori puntati sul tema della violenza, che non smette di essere protagonista del nostro tempo.

ROMA
16 MAGGIO–25 AGOSTO
VINCENT PETERS. TIMELESS TIME
A Palazzo Bonaparte la mostra con gli scatti del fotografo di fama internazionale che ha reso immortali celebrities, brand e campagne pubblicitarie in tutto il mondo.

VINCENT PETERS

Christian Bale II, LA, 2012. 70x90 cm

JAZZMEIA HORN

RAVENNA
3-13 MAGGIO
RAVENNA JAZZ
51ª edizione con grandi ospiti: il pianista Abdullah Ibrahim; Jazzmeia Horn, primadonna del canto afroamericano; il jazz "sinfonico" dell'Italian Jazz Orchestra, la cubana Ana Carla Maza e tanti altri.

TARANTO
10-11 MAGGIO
EGO FESTIVAL
Evento gastronomico con chef stellati provenienti da tutto il mondo, come Ruggieri (seconda stella Michelin a Parigi), e il Festival della pizza, novità del 2024.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16

CINISELLO BALSAMO (MI)
FINO AL 19 MAGGIO
QUESTO RICORDO LO VORREI RACCONTARE
Il Museo di Fotografia Contemporanea di Cinisello Balsamo, sito a Villa Ghirlanda, ospita fino al 19 maggio la mostra "Questo ricordo lo vorrei raccontare", ultimo lavoro del 2000 di Mario Giacomelli. *(Paola Milli)*

GUIDO HARARI

MILANO
6-9 MAGGIO
ARIA DI SAN DANIELE
Parte il tour itinerante che promuove un prodotto d'eccellenza. Dal 20 al 23 tappa a Torino e a Genova dal 26 al 30.

VICENZA
13-19 MAGGIO
NEW CONVERSATIONS VICENZA JAZZ
Festival di durata ridotta, ma senza rinunciare agli abituali 100 concerti e più del suo cartellone dal titolo "Un sogno lungo ottantotto tasti".

AQUILO D'RIVERA
WOI GEANDY PAVÓN

SAN BENEDETTO PO (MN)
11-12 MAGGIO
LAMBRUSCO A PALAZZO
Nona edizione rinnovata, tra assaggi e degustazioni guidate, tra archi e chiostri appena ristrutturati, per riscoprire il celebre vino rosso frizzante, presso la Sala Capitolare del complesso monastico.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'EVENTO MELUCCI: «LA CITTÀ NON GUARDA PIÙ ALL'INDUSTRIA»

Taranto capitale del gusto con la sua cozza inimitabile

Ci sono tutti gli ingredienti per una nuova Taranto pronta a ripartire e a riprendersi la scena in ambito nazionale, piazzando la sua immagine lontano dal concetto di industria e acciaio, ma facendo leva sulle sue eccellenze e sulla filiera enogastronomica, partendo proprio da una delle sue tipicità: i mitili.

È la buona dose di ottimismo del sindaco e presidente della provincia Rinaldo Melucci, che ha presentato ieri mattina l'edizione 2024 dell'Ego Festival, rassegna ideata dalla giornalista Monica Caradonna e organizzata dall'associazione Enogastro Hub, che si terrà dal 10 al 12 maggio, con diverse sezioni e laboratori dedicati ad olio, vino, caffè, festival della pizza con 25 pizzaioli e poi 10 chef stellati provenienti da tutto il mondo e altrettanti cuochi tarantini che si cimenteranno nel trattare la materia prima, oro della città dei Due Mari: la cozza nera tarantina.

Dunque, la filiera enogastronomica è per Melucci una buona base per la rinascita di Taranto che può ancora sperare in un'alternativa alla fabbrica, a dispetto di chi condanna la città alla cosiddetta vocazione industriale. E proprio perché si è in tema di food, la ricetta perfetta per la rinascita della città richiede i giusti ingredienti che sono recupero identitario, alternative al siderurgico e diversificazione produttiva che permetta di sviluppare un'impresa, in particolare con l'enogastronomia, di grande valore e grande prospettiva per il territorio.

«Il nostro territorio – ha detto Melucci - è ricco di eccellenze, tradizioni, grandi qualità e vogliamo ripristinare questi momenti identitari, motivo per cui sosteniamo eventi come questo, che dimostrano che fare impresa alternativa è possibile».

Il festival, nato nel 2017 in Salento, è arrivato a Taranto proprio su spinta dell'amministrazione: «Taranto da qualche anno è una città in fermento, stiamo lavorando sodo su aggiornamenti Brt e Giochi del Mediterraneo, le vedute si sono allargate. La città – insiste Melucci – non guarda più solo all'acciaio, in un momento tra l'altro in cui c'è ancora da fare una transizione. Faremo in modo che sul tema dell'enogastronomia imprese e giovani possano aprire uno spaccato interessante nei prossimi giorni».

Elena Ricci

Egeland celebra la Madre Terra con le mamme dei Tamburi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MIO

diffusione:76676
tiratura:148750

Novità in cucina

A TARANTO TORNA "EGO FESTIVAL"

Il 10 e 11 maggio torna a Taranto Ego Festival, evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che per due giorni farà diventare la Città dei Due Mari la nuova capitale del gusto. Cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, di scena alla Villa Peripato: una jam session di 20 pizzaioli, ciascuno con la propria identità per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina. Non mancano laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno sul palco del Relais Histò. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina.

L'ideatrice Monica Caradonna

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

EGOFESTIVAL WEB

105 articoli

Addio al russare
Un metodo semplice contro il russare e l'apnea notturna
Derila
Apri ›

Ego Festival 2024, successo senza precedenti: più di 10mila a Taranto

17/5/2024 | 293 LETTURE

Straordinarie le serate in Villa Peripato che hanno richiamato tanti ospiti.

Gli EGO-Lab si confermano un prezioso hub formativo, e con la Dinner Incredible 11 chef di livello internazionale, tra cui Martino Ruggieri, hanno omaggiato i prodotti della Puglia

Monica Caradonna: "Taranto capitale Pugliese indiscussa dell'enogastronomia"

Ego Festival, i pizzaioli con Monica Caradonna, Ilaria Donate e me

Un successo annunciato, suffragato dai numeri delle migliaia di persone che hanno partecipato in massa agli eventi, e dalla convinzione che la cultura del buon cibo, degli ingredienti dei piccoli produttori, possa davvero connettere le persone. Si chiude l'edizione 2024 di Ego Festival, l'evento gastronomico dell'anno, organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio ha aperto i riflettori sulla Taranto del gusto rendendola vera e propria destinazione turistica.

"Abbiamo sempre pensato che l'Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa- è il commento del **Sindaco Rinaldo Melucci** – registrando un'affluenza straordinaria che ha animato la nostra città per tre giorni intensi. Questo evento ha non solo rafforzato la nostra reputazione come capitale del gusto, ma ha pure proiettato Taranto sotto i riflettori internazionali, anche grazie alla partecipazione degli chef più conosciuti al mondo, dimostrando la nostra capacità di ospitare manifestazioni di grande calibro. Facendo leva sulla programmazione messa a punto dalla nostra Amministrazione con iniziative che tendono a creare connessioni, ricadute economiche, impresa, specie fra i giovani, nei nostri principali contesti identitari, la città sta vivendo un'importante fase di cambiamento e la visibilità ottenuta a seguito di occasioni come Ego Festival è un trampolino di lancio per future iniziative che valorizzano le tradizioni e la bellezza unica del nostro territorio."

"Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni rosea aspettativa con numeri che da molto non si registrano in un evento enogastronomico – le parole di **Monica Caradonna**, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione. Taranto è stata hub culturale indiscusso e per quattro giorni ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza, tra chef di tutto il mondo che hanno scoperto e trasformato le nostre materie prime, tra i cuochi di Taranto e provincia che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food secondo la visione che l'identità va recuperata e valorizzata. Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo, che può essere anche, narrazione, identità, e turismo. La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un'autentica capitale del gusto. E da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza. Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario".

"L'ascolto dei territori è uno strumento di fondamentale importanza poiché ci consente di intervenire in iniziative che siano in sintonia con la vocazione dei luoghi. Ed è ciò che è avvenuto con successo per Ego Festival, a Taranto – è il commento di **Luca Scandale, direttore generale di Pugliapromozione** – dove il Food Festival ha raccontato la tradizione millenaria dei suoi prodotti tipici e della sua cucina. Un messaggio a forte vocazione turistica anche internazionale, che ci arriva dallo Jonio, da un città che è sempre più laboratorio del buon vivere".

"Siamo assolutamente soddisfatti per questo Ego Festival 2024 – il commento di **Emiliano Fraccica**, presidente di Enogastro Hub –, una manifestazione che prosegue nella sua mission di valorizzare l'enogastronomia in un territorio che ha tante eccellenze. Abbiamo creato dei ponti, messo in relazione tante persone che il cibo lo sanno trattare e raccontare, e sensibilizzato i tanti ospiti che hanno partecipato alle nostre serate".

Le attività

Tutto è cominciato con l'arrivo di 11 chef stellati, provenienti da ogni parte del mondo – Singapore, Olanda, Giappone, solo per dirne alcuni –, che il 9 maggio sono entrati in contatto con la città di Taranto, esplorandone profumi e radici: in mattinata la spesa al Mercato Fadini, con la conoscenza e l'assaggio di nuovi ingredienti, poi la gita in barca per andare a vedere più da vicino i pali delle cozze in Mar Piccolo, con la guida d'eccezione di alcuni pescatori tarantini; in serata poi la suggestiva visita notturna alla Cattedrale di San Cataldo, in cui ammirare bellezza e storia centenaria del capoluogo ionico.

"L'Ego Festival è stata un'occasione imperdibile per mostrare a livello internazionale la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto. Come vicesindaco e assessore – è il commento di **Gianni Azzaro** – sono testimone del positivo impatto che tale evento ha avuto sulla visibilità della nostra città. Abbiamo accolto visitatori da ogni angolo del Paese ed anche dall'estero, creando nuove opportunità per il turismo e l'economia locale. È stata anche un'occasione di arricchimento e crescita per i nostri chef ed i nostri operatori nell'enogastronomia. Questo successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell'immagine di Taranto e la sua affermazione nel panorama gastronomico internazionale."

Gli **EGO Lab** della mattinata del 10 maggio sono stati meta di tanti appassionati ed esperti del settore, che si sono confrontati nei vari laboratori, talk e show cooking, su tutto l'universo dell'enogastronomia. Tanto spazio ai temi della sostenibilità e al no waste, ma anche al mare, sia come identità che come narrazione. E poi ancora laboratori sulla mise en place, degustazioni, approfondimenti su pizza e caffè. A questo appuntamento hanno partecipato anche personalità di spicco della cucina italiana, come Luciano Pignataro, curatore della 50 Top Pizza, ma anche **Elisa Isoardi,** conduttrice con Monica Caradonna di Linea Verde Life su Rai1, nonché **Peppone Calabrese**, storico volto di Linea verde della domenica. A visitare i lavori anche il vicesindaco **Gianni Azzaro** e l'arcivescovo di Taranto **Ciro Miniero**.

Sempre il 10 maggio la Villa Peripato è diventata un'unica grande pizzeria a cielo aperto, con tantissimi ospiti che sono accorsi per gustare delle super pizze e divertirsi al ritmo delle note dei Terraròss. Il Pizza Festival, nuovo spin-off di Ego Festival, presentato sul palco da Peppone Calabrese, è un format che ha convinto pienamente la città di Taranto: 25 pizzaioli, provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania, hanno omaggiato il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo, con tanti tipi di pizza disponibili per la cittadinanza e pronti da gustare in famiglia: c'erano le pizze di stampo napoletano e casertano, quelle più sottili (le cosiddette "romane"), passando per le focacce baresi e di Laterza. Una festa che ha avuto come protagonisti il rispetto delle materie prime e lo scambio di culture ed esperienze tra i vari pizzaioli che hanno partecipato.

Nella mattinata dell'11 maggio, invece, grande esperienza per tutti gli ospiti di Ego Festival nel mare tarantino: nella loro residenza nella Città dei Due Mari c'è stato spazio anche per un'escursione in barca insieme alla **Jonian Dolphin Conservation**. Avvistati diversi delfini ma l'evento più emozionante è stato il salvataggio di una tartaruga di mare, ribattezzata "Ego" per l'occasione da Nicola Clemente, Etologo della Jonian,

Nella sera di sabato, poi, il Relais Histò ha ospitato l'appuntamento con le stelle mondiali della ristorazione, la Dinner Incredible, in cui gli 11 chef di caratura internazionale hanno creato dei piatti unici, figli della contaminazione con il territorio ionico, in cui c'era la Cozza nera tarantina Presidio Slow Food, i tarallini pugliesi, le ostriche del Lago di Varano, le albicocche comprate dallo chef direttamente al mercato e tanto altro. Tra i cuochi che hanno sposato il progetto anche **Martino Ruggieri**, fresco di due Stelle Michelin con la sua *Maison* parigina, nato a Martina Franca e per la prima volta a Taranto dopo il prezioso riconoscimento, grazie a Ego Festival.

La mattina di domenica 12 maggio c'è stata poi l'inaugurazione della mostra fotografica "**Il Fattore Umano del Mare"**, nata dalla residenza artistica a Taranto di due talentuosi fotografi, Matteo Bellomo e Stefania Zanetti: delle gigantografie, appese in via Duomo proprio come dei lenzuoli stesi, che raccontano del rapporto che c'è tra il mare, Taranto, e i suoi cittadini che, grazie a quel mare, vivono.

Cozza in the City

A chiudere Ego Festival ci ha pensato la sera del 12 maggio Cozza in the City, evento alla sua seconda edizione in cui 10 cuochi tarantini e pugliesi hanno preparato una loro creazione a base dell'oro nero dei nostri fondali, la Cozza. Due i premi che sono stati assegnati: il "Premio Sostenibilità Ferrarelle" è stato assegnato allo chef **Nicola Gentile di Merak**, mentre il "Premio Innovazione Ferrarelle" è stato vinto dallo chef **Agostino Sardone del Thalia**. Premiata anche, nella stessa occasione, la classe 3 ACS dell'I.P.S. "F.S. Cabrini", per il progetto "Social Media Storytelling", ennesima iniziativa di Ego Festival che aderisce alla call del Comune, per promuovere il marketing territoriale anche tra i giovani. E di seguito premiato anche Gianluca Dioguardi, nell'ambito di un progetto ideato proprio per Cozza in the City, un laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e alla fotografia" tenuto in Città Vecchia dal circolo fotografico Il Castello, grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo: la sua foto davanti al Ponte di Pietra è diventata una bellissima cartolina e permette a lui, così come agli altri due finalisti, di ricevere in premio una macchina fotografica e un corso di fotografia.

Ego Festival è stato possibile grazie all'intervento del Comune di Taranto, grazie al contributo della Regione tramite il Teatro Pubblico Pugliese, e ai numerosi partner privati che hanno sposato l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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, Gioiella, Caffè Ninfole, Acqua Ferrarelle, Farine Bongiovanni, Frantoio Muraglia, Palazzo Mata, La Pietra, Salumificio Santoro, Spina Prodotti di Puglia e agli amici di Slow Food e di Ais.

Articoli recenti

Scegli un mese ▾

Facebook

Luciano Pi... Segui la Pagina

Luciano Pignataro Wine Blog
17 ore fa

Siamo tornati in questa trattoria contemporanea dalla cucina solida che ripropone la tradizione romana con una marcia in più https://www.lucianopignataro.it/a/bianca-trattoria-a-rom…/…/

Solania IL MIO SAN MARZANO

garantito igp i giovani promettenti

50 TOP ITALY | 50 TOP PIZZA

LG

Ultimi commenti

FRANCESCO MONDELLI: *Da campano campanilista non posso che plaudire al pensiero dell'immenso filosofo Giabattista Vico ma con onestà intellettuale devo riconoscere…*

Marco contursi: *Splendida analisi. In Camoania c'è un comune salernitano dove questa pratica di manifestazioni continue coi soldi pubblici abbonda..*

antonio milanese: *Sasà Martucci e Luca Terrazano, , una garanzia assoluta !!*

FRANCESCO MONDELLI: *Lapio colpisce sempre:al palato ma spesso anche al cuore.È così che si diventa Fiano-dipendente FRANCESCO*

FRANCESCO MONDELLI: *E non scordiamoci delle Sarde!Grande piatto della tradizione cui aggiungo anche un po' di origano.PS Le reti a strascico,che per fortuna qualch…*

LG

Addio al russare — Ann. Derila
Digiuno 5:2 per perdere peso — Ann. FastEasy
Vele da sole per gli esigenti — Ann. Shade4You
Listino Prezzi 2024 — Ann. carAffinity.it
Manuali d'istruzione online — Ann. 123notices
Richiedi un Preventivo Online — Ann. Remail
Non gettare il sedile in pelle — Ann. getleatherrite.com
Denim Première Vision — Ann. Première Vision

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

☐ **Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.**

Invia commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

© 2004 - 2024 Luciano Pignataro
Testata registrata al Tribunale di Salerno n. 8 del 2010
Privacy & Cookie Policy | Modifica impostazioni privacy

Social

HUBITAT

Impostazioni relative alla privacy e ai cookie · Piattaforma gestita da Google. Conforme al TCF di IAB. ID CMP: 300

AppE20 - Raccogli i contatti in fiera
Possibilità di noleggio anche per singolo evento, non preoccuparti, pensiamo a tutto noi! appe20.it
APRI

CHEF | MANGIA

Gallin… …d Atene arte e alta gastr…

di Camilla Rocca

Gallina Restaurant ad Atene, con lo chef Pavlos Kiriakis un incontro tra cucina stellata e design d'autore.

Situato nel quartiere di Koukaki, nel centro urbano di Atene, Gallina Restaurant è un moderno locale che unisce gastronomia, vino, design e arte: *interni d'autore* firmati e raffinata proposta gastronomica.

La sala principale sita al piano terra ha cucina a vista, con fuoco vivo con griglie tipiche greche. Il locale offre 38 posti a sedere con diverse soluzioni di seduta: banquette all'ingresso, tavoli e sedie in marmo disegnati su misura, sgabelli nel bar centrale. La struttura del ristorante è ricca di materiali: marmo, legno, seta e lana che accompagnano in un'esperienza immersiva fuori dal comune, arricchita da una vetrata panoramica che permette una suggestiva vista sulla città. Al piano inferiore, tra pareti in legno costruite su misura, trova spazio una vasta cantina di vini pregiati circa 700 bottiglie solo natural wine.

La proposta enogastronomica

La cucina del ristorante si concentra su ingredienti di stagione mentre il menù è influenzato da varie esperienze gastronomiche, francesi, greche e nordiche. La tradizione mediterranea viene reinterpretata con un tocco innovativo e creativo, dando vita a nuovi raffinati piatti . Accompagna l'esperienza culinaria una carta dei vini curata con attenzione che offre una vasta selezione di etichette greche e internazionali.

Mente della cucina è lo chef **Pavlos Kiriakis**, 42 anni, che , dopo gli studi di cucina ad Atene, ha lavorato nel miglior ristorante della Grecia, Spondi, due stelle Michelin, per 6 anni, accanto a chef stellati come Arnaud Bignon, Eric Frechon, William Mahi e Michel Del Burgo. In seguito annovera numerose esperienze di lavoro che spaziano dalla Grecia all'estero, dalla Spagna alla Francia agli USA, lavorando nei migliori ristoranti del Vecchio e Nuovo Mondo.

Dal dicembre 2019 è stato Executive Chef presso The Zillers dove nel 2022 ha ottenuto la stella Michelin. Ha lasciato il locale all'inizio dell'anno per intraprendere l'avventura di Gallina Restaurant, mosso da una filosofia che vuole mettere l'ospite completamente al centro dell'esperienza, immerso in una fusione di arte, design e gastronomia.

Il format

In questo percorso collabora con Philippos Tsangrides, uomo d'affari e collezionista di quadri famosi, nato a San Francisco, ma cresciuto e formatosi all'Athens College per poi proseguire gli studi presso il Menlo College California e la Business School di Londra .

Per Philippos Gallina è qualcosa di più del tradizionale ristorante, è un luogo che permette di condividere con gli ospiti la sua visione artistica, le esperienze di viaggio, la qualità estetiche, la sensibilità e la cultura culinaria. Alle pareti del locale si trovano tante opere, tutte immerse nello spirito che il luogo vuole trasmettere.

Philippos oltre a guidare una delle più grande aziende private di spedizioni della Grecia è un vero food lover e possiede alcune aziende agricole da cui provengono tutti i vegetali circa 80% di quello che usano, spesso stagionali.

Abbiamo incontrato Pavlos Kiriakis alla recente edizione di Ego Festival durante Dinner Incredibile a Taranto, la manifestazione gastronomica organizzata dalla giornalista Monica Caradonna.

Qual è il tuo piatto più rappresentativo?

"Sicuramente una tartare di wagyu con gamberi e sopra il caviale, solo tre elementi da combinare con una brioche con la cenere di aglio e cipolla (con sentori di affumicatura) o la Basque Cheesecake con un topping di caviale."

Sei un ristorante più all'avanguardia o più tradizionale come gourmet?

"Ci piace fondere tradizione e avanguardia. La nostra cucina si basa spesso sulla re-interpretazione e rivisitazione di piatti molto famosi come ad esempio il Basque Cheesecake."

Atene è una città internazionale o tradizionalista a livello di food? Ci sono tanti giovani talenti?

"Entrambe le cose. Da una parte ci sono molti ristoranti tradizionali come le taverne e fino a 20 anni fa ristoranti stellati Michelin molto tradizionali, dopo il covid sono nati molti bar, tanti nella guida 50 Best, caffè e nuovi stili di bistrot e gourmet. È proprio il momento per le giovani generazioni di arrivare ovunque. Possiamo vedere quello che fanno gli altri chef dai social, e questo è motivo di grande ispirazione."

Cosa ne pensi del panorama gastronomico di Atene? Quali sono gli sviluppi futuri?

"È un panorama molto interessante, molto promettente. Ci sono tanti chef giovani con molta esperienza perché hanno viaggiato molto all'estero e hanno provato diversi ristoranti. È davvero il miglior momento per visitare la città e le sue ricchezze enogastronomiche. Ci sono in previsione numerose aperture, ho visto molti nuovi ristoranti e progetti, tante persone che aprono i propri ristoranti, persone che hanno viaggiato e lavorato all'estero."

L'alta cucina gastronomica è ancora sostenibile? Cosa diresti alle giovani generazioni di chef per migliorarsi?

"Si sicuramente l'alta cucina è ancora sostenibile ed è proprio la direzione che stiamo seguendo. È il modo di pensare che fa la differenza, si pensano nuovi piatti con tutto, non si butta nulla. Importante per i giovani è lavorare duramente, seguire le proprie passioni per arrivare davvero in alto, e alla fine con il lavoro e con la passione il successo arriva."

Cervello, cuore o viscere: qual è il motore che ti scuote per l'ideazione di nuovi piatti?

"L'ispirazione può arrivare da ogni cosa: per esempio mentre bevo un cocktail penso che posso trasformarlo in granita, sono idee che spesso nascono da situazioni totalmente fuori dal contesto della cucina."

Cosa vorresti provasse il tuo ospite ideale?

"Vorrei che fosse una vera esperienza. Il tempo libero è davvero prezioso e importante, e vorrei che in tutta la settimana queste due ore fossero il migliore investimento dei miei clienti. Per raggiungere questo scopo è importante pensare come un ospite quando servi qualcuno, devi immedesimarti nei suoi pensieri e soddisfare le sue aspettative."

Info Utili

Gallina Restaurant

Markou Mpotsari 49
Athens, 11742

Contact & Reservations: +302109237425

sito

ATENE | GRECIA | MICHELIN STAR | RISTORANTI STELLATI

SHARE 0

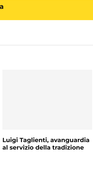
‹ Articolo Precedente
Sannio: il 21 maggio al via Campania Stories 2024

Articolo Successivo ›
Intrecci: servizio di sala e sensibilità alimentare a Viterbo

Camilla Rocca

ARTICOLI CORRELATI

"La cucina? È un gesto d'amore", il messaggio di Bottura alla cena di beneficenza con gli stellati di Puglia



Luigi Taglienti, avanguardia al servizio della tradizione

Vico Equense: Eduardo Estatico approda al Maxi del Capo la Gala

MangiaeBevi | Redazione | Pubblicità | Collabora con noi | Note legali e copyright | Privacy policy | Cookie policy

@2023 - mangiaebevi.it - Magazine di ristorazione e itinerari enogastronomici
Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Roma | Autorizzazione n.52 del 01/01/2014 | Direttore responsabile: Fabio Carnevali | RistorAgency s.r.l. P.IVA: 14361141009
Credit

Articoli più letti

1

Napoli: inaugurata la nuova Pâtisserie Di Costanzo
di Nadia Tagliatela · 31 Maggio 2024

2

Matera in tre tips: Sant'Angelo, Regia Corte e Più Sud
di Nadia Tagliatela · 24 Maggio 2024

3

Vinòforum 2024: vino e cibo in scena al Circo Massimo
di Redazione · 31 Maggio 2024

4

Ineo: l'omaggio a Roma e ai sapori del Mondo di De Agostinis
di Giorgia Galetti · 22 Maggio 2024

5

Paestum: al via il Salone della Dieta Mediterranea
di Nadia Tagliatela · 23 Maggio 2024

Rubriche

Lambrusco, la leggera frizzantezza dell'essere
di Carlo Alfaroni · 16 Maggio 2024

Castello Monte Vibiano, la cantina "boutique" nel cuore verde d'Italia
di Carlo Alfaroni · 1 Maggio 2024

Ego Festival 2024: un successo senza precedenti con più di 10mila le presenze

Pubblicato il 18 maggio 2024

Gli EGO-Lab si confermano un prezioso hub formativo, e con la Dinner Incredible 11 chef di livello internazionale, tra cui Martino Ruggieri, hanno omaggiato i prodotti della Puglia

Un successo annunciato, suffragato dai numeri delle migliaia di persone che hanno partecipato in massa agli eventi, e dalla convinzione che la cultura del buon cibo, degli ingredienti dei piccoli produttori, possa davvero connettere le persone. Si chiude l'edizione 2024 di Ego Festival, l'evento gastronomico dell'anno, organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio ha aperto i riflettori sulla Taranto del gusto rendendola vera e propria destinazione turistica.

"Abbiamo sempre pensato che l'Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa- è il commento del **Sindaco Rinaldo Melucci** – registrando un'affluenza straordinaria che ha animato la nostra città per tre giorni intensi. Questo evento ha non solo rafforzato la nostra reputazione come capitale del gusto, ma ha pure proiettato Taranto sotto i riflettori internazionali, anche grazie alla partecipazione degli chef più conosciuti al mondo, dimostrando la nostra capacità di ospitare manifestazioni di grande calibro. Facendo leva sulla programmazione messa a punto dalla nostra Amministrazione con iniziative che tendono a creare connessioni, ricadute economiche, impresa, specie fra i giovani, nei nostri principali contesti identitari, la città sta vivendo un'importante fase di cambiamento e la visibilità ottenuta a seguito di occasioni come Ego Festival è un trampolino di lancio per future iniziative che valorizzano le tradizioni e la bellezza unica del nostro territorio."

"Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni rosea aspettativa con numeri che da molto non si registrano in un evento enogastronomico – le parole di **Monica Caradonna**, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione. Taranto è stata hub culturale indiscusso e per quattro giorni ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza, tra chef di tutto il mondo che hanno scoperto e trasformato le nostre materie prime, tra i cuochi di Taranto e provincia che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food secondo la visione che l'identità va recuperata e valorizzata. Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo, che può essere anche, narrazione, identità, e turismo. La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un'autentica capitale del gusto. E da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza. Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario".

"L'ascolto dei territori è uno strumento di fondamentale importanza poiché ci consente di intervenire in iniziative che siano in sintonia con la vocazione dei luoghi. Ed è ciò che è avvenuto con successo per Ego Festival, a Taranto – è il commento di **Luca Scandale, direttore generale di Pugliapromozione** – dove il Food Festival ha raccontato la tradizione millenaria dei suoi prodotti tipici e della sua cucina. Un messaggio a forte vocazione turistica anche internazionale, che ci arriva dallo Jonio, da un città che è sempre più laboratorio del buon vivere".

"Siamo assolutamente soddisfatti per questo Ego Festival 2024 – il commento di **Emiliano Fraccica**, presidente di Enogastro Hub –, una manifestazione che prosegue nella sua mission di valorizzare l'enogastronomia in un territorio che ha tante eccellenze. Abbiamo creato dei ponti, messo in relazione tante persone che il cibo lo sanno trattare e raccontare, e sensibilizzato i tanti ospiti che hanno partecipato alle nostre serate".

Le attività

Tutto è cominciato con l'arrivo di 11 chef stellati, provenienti da ogni parte del mondo – Singapore, Olanda, Giappone, solo per dirne alcuni –, che il 9 maggio sono entrati in contatto con la città di Taranto, esplorandone profumi e radici: in mattinata la spesa al Mercato Fadini, con la conoscenza e l'assaggio di nuovi ingredienti, poi la gita in barca per andare a vedere più da vicino i pali delle cozze in Mar Piccolo, con la guida d'eccezione di alcuni pescatori tarantini; in serata poi la suggestiva visita notturna alla Cattedrale di San Cataldo, in cui ammirare bellezza e storia centenaria del capoluogo ionico.

"L'Ego Festival è stata un'occasione imperdibile per mostrare a livello internazionale la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto. Come vicesindaco e assessore – è il commento di **Gianni Azzaro** – sono testimone del positivo impatto che tale evento ha avuto sulla visibilità della nostra città. Abbiamo accolto visitatori da ogni angolo del Paese ed anche dall'estero, creando nuove opportunità per il turismo e l'economia locale. È stata anche un'occasione di arricchimento e crescita per i nostri chef ed i nostri operatori nell'enogastronomia. Questo successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell'immagine di Taranto e la sua affermazione nel panorama gastronomico internazionale."

Gli **EGO Lab** della mattinata del 10 maggio sono stati meta di tanti appassionati ed esperti del settore, che si sono confrontati nei vari laboratori, talk e show cooking, su tutto l'universo dell'enogastronomia. Tanto spazio ai temi della sostenibilità e al no waste, ma anche al mare, sia come identità che come narrazione. E poi ancora laboratori sulla mise en place, degustazioni, approfondimenti su pizza e caffè. A questo appuntamento hanno partecipato anche personalità di spicco della cucina italiana, come Luciano Pignataro, curatore della 50 Top Pizza, ma anche **Elisa Isoardi,** conduttrice con Monica Caradonna di Linea Verde Life su Rai1, nonché **Peppone Calabrese**, storico volto di Linea verde della domenica. A visitare i lavori anche il vicesindaco **Gianni Azzaro** e l'arcivescovo di Taranto **Ciro Miniero**.

Sempre il 10 maggio la Villa Peripato è diventata un'unica grande pizzeria a cielo aperto, con tantissimi ospiti che sono accorsi per gustare delle super pizze e divertirsi al ritmo delle note dei Terraròss. Il Pizza Festival, nuovo spin-off di Ego Festival, presentato sul palco da Peppone Calabrese, è un format che ha convinto pienamente la città di Taranto: 25 pizzaioli, provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania, hanno omaggiato il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo, con tanti tipi di pizza disponibili per la cittadinanza e pronti da gustare in famiglia: c'erano le pizze di stampo napoletano e casertano, quelle più sottili (le cosiddette "romane"), passando per le focacce baresi e di Laterza. Una festa che ha avuto come protagonisti il rispetto delle materie prime e lo scambio di culture ed esperienze tra i vari pizzaioli che hanno partecipato.

Nella mattinata dell'11 maggio, invece, grande esperienza per tutti gli ospiti di Ego Festival nel mare tarantino: nella loro residenza nella Città dei Due Mari c'è stato spazio anche per un'escursione in barca insieme alla **Jonian Dolphin Conservation**. Avvistati diversi delfini ma l'evento più emozionante è stato il salvataggio di una tartaruga di mare, ribattezzata "Ego" per l'occasione da Nicola Clemente, Etologo della Jonian,

Nella sera di sabato, poi, il Relais Histò ha ospitato l'appuntamento con le stelle mondiali della ristorazione, la Dinner Incredible, in cui gli 11 chef di caratura internazionale hanno creato dei piatti unici, figli della contaminazione con il territorio ionico, in cui c'era la Cozza nera tarantina Presidio Slow Food, i tarallini pugliesi, le ostriche del Lago di Varano, le albicocche comprate dallo chef direttamente al mercato e tanto altro. Tra i cuochi che hanno sposato il progetto anche **Martino Ruggieri**, fresco di due Stelle Michelin con la sua *Maison* parigina, nato a Martina Franca e per la prima volta a Taranto dopo il prezioso riconoscimento, grazie a Ego Festival.

La mattina di domenica 12 maggio c'è stata poi l'inaugurazione della mostra fotografica "**Il Fattore Umano del Mare"**, nata dalla residenza artistica a Taranto di due talentuosi fotografi, Matteo Bellomo e Stefania Zanetti: delle gigantografie, appese in via Duomo proprio come dei lenzuoli stesi, che raccontano del rapporto che c'è tra il mare, Taranto, e i suoi cittadini che, grazie a quel mare, vivono.

Cozza in the City

A chiudere Ego Festival ci ha pensato la sera del 12 maggio Cozza in the City, evento alla sua seconda edizione in cui 10 cuochi tarantini e pugliesi hanno preparato una loro creazione a base dell'oro nero dei nostri fondali, la Cozza. Due i premi che sono stati assegnati: il "Premio Sostenibilità Ferrarelle" è stato assegnato allo chef **Nicola Gentile di Merak**, mentre il "Premio Innovazione Ferrarelle" è stato vinto dallo chef **Agostino Sardone del Thalia**. Premiata anche, nella stessa occasione, la classe 3 ACS dell'I.P.S. "F.S. Cabrini", per il progetto "Social Media Storytelling", ennesima iniziativa di Ego Festival che aderisce alla call del Comune, per promuovere il marketing territoriale anche tra i giovani. E di seguito premiato anche Gianluca Dioguardi, nell'ambito di un progetto ideato proprio per Cozza in the City, un laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e alla fotografia" tenuto in Città Vecchia dal circolo fotografico Il Castello, grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo: la sua foto davanti al Ponte di Pietra è diventata una bellissima cartolina e permette a lui, così come agli altri due finalisti, di ricevere in premio una macchina fotografica e un corso di fotografia.

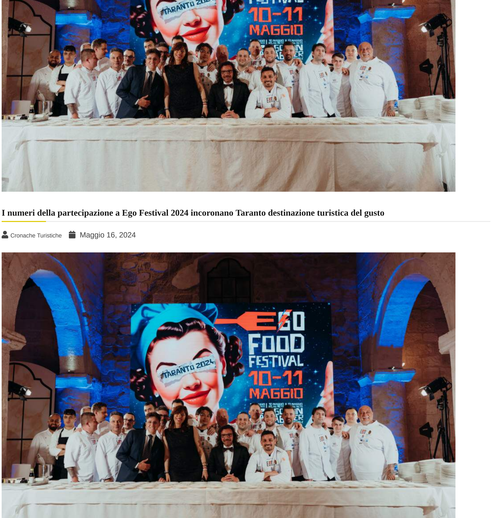
Ego Festival è stato possibile grazie all'intervento del Comune di Taranto, grazie al contributo della Regione tramite il Teatro Pubblico Pugliese, e ai numerosi partner privati che hanno sposato l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. Quindi un ringraziamento è doveroso a Moretti Forni, Varvaglione1921, Birra Raffo, DAJS con i Consorzi degli oli di qualità, del Primitivo di Manduria, del Salice Salentino, del Brindisi, Gioiella, Caffè Ninfole, Acqua Ferrarelle, Farine Bongiovanni, Frantoio Muraglia, Palazzo Mata, La Pietra, Salumificio Santoro, Spina Prodotti di Puglia e agli amici di Slow Food e di Ais.

OLTRE 10000 ACCESSI A CIASCUN NUMERO DELLA VERSIONE DIGITALE

È uscito il trentanovesimo numero della rivista sul mondo del vino.

Oinos - anno XIII, n.1

Sfoglia la rivista on line
Scarica il file PDF

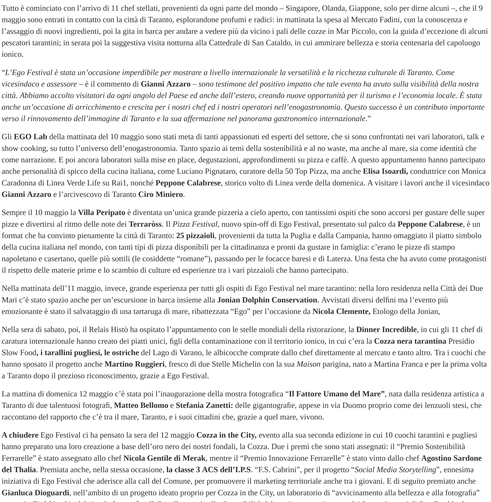


I numeri della partecipazione a Ego Festival 2024 incoronano Taranto destinazione turistica del gusto

Cronache Turistiche Maggio 16, 2024

Ego Festival-Dinner

Un successo annunciato, suffragato dai numeri delle migliaia di persone che hanno partecipato in massa agli eventi, e dalla convinzione che la cultura del buon cibo, degli ingredienti dei piccoli produttori, possa davvero connettere le persone. Si chiude l'edizione 2024 di Ego Festival, l'evento gastronomico dell'anno, organizzato dall'associazione **Enogastro Hub**, che dal 10 al 12 maggio ha aperto i riflettori sulla Taranto del gusto rendendola vera e propria destinazione turistica.



"Abbiamo sempre pensato che l'Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa– è il commento del **Sindaco Rinaldo Melucci** – *registrando un'affluenza straordinaria che ha animato la nostra città per tre giorni intensi. Questo evento ha non solo rafforzato la nostra reputazione come capitale del gusto, ma ha pure proiettato Taranto sotto i riflettori internazionali, anche grazie alla partecipazione degli chef più conosciuti al mondo, dimostrando la nostra capacità di ospitare manifestazioni di grande calibro. Facendo leva sulla programmazione messa a punto dalla nostra Amministrazione con iniziative che tendono a creare connessioni, ricadute economiche, impresa, specie fra i giovani, nei nostri principali contesti identitari, la città sta vivendo un'importante fase di cambiamento e la visibilità ottenuta a seguito di occasioni come Ego Festival è un trampolino di lancio per future iniziative che valorizzano le tradizioni e la bellezza unica del nostro territorio."*

"Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni rosea aspettativa con numeri che da molto non si registrano in un evento enogastronomico – le parole di **Monica Caradonna**, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione. *Taranto è stata hub culturale indiscusso e per quattro giorni ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza, tra chef di tutto il mondo che hanno scoperto e trasformato le nostre materie prime, tra i cuochi di Taranto e provincia che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food secondo la visione che l'identità va recuperata e valorizzata. Abbiamo proposto qui un nuovo modo di intendere il cibo, che può essere anche, narrazione, identità, e turismo. La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un'autentica capitale del gusto. E da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza. Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario".*

"L'ascolto dei territori è uno strumento di fondamentale importanza poiché ci consente di intervenire in iniziative che siano in sintonia con la vocazione dei luoghi. Ed è ciò che è avvenuto con successo per Ego Festival, a Taranto – è il commento di **Luca Scandale, direttore generale di Pugliapromozione** – *dove il Food Festival ha raccontato la tradizione millenaria dei suoi prodotti tipici e della sua cucina. Un messaggio a forte vocazione turistica anche internazionale, che ci arriva dallo Jonio, da un città che è sempre più laboratorio del buon vivere".*

"Siamo assolutamente soddisfatti per questo Ego Festival 2024 – il commento di **Emiliano Fraccica**, presidente di Enogastro Hub –, *una manifestazione che prosegue nella sua mission di valorizzare l'enogastronomia in un territorio che ha tante eccellenze. Abbiamo creato dei ponti, messo in relazione tante persone che il cibo lo sanno trattare e raccontare, e sensibilizzato i tanti ospiti che hanno partecipato alle nostre serate".*

Le attività

Tutto è cominciato con l'arrivo di 11 chef stellati, provenienti da ogni parte del mondo – Singapore, Olanda, Giappone, solo per dirne alcuni –, che il 9 maggio sono entrati in contatto con la città di Taranto, esplorandone profumi e radici: in mattinata la spesa al Mercato Fadini, con la conoscenza e l'assaggio di nuovi ingredienti, poi la gara in barca per andare a vedere più da vicino i pali delle cozze in Mar Piccolo, con la guida d'eccezione di alcuni pescatori tarantini; in serata poi la suggestiva visita notturna alla Cattedrale di San Cataldo, in cui ammirare bellezza e storia centenaria del capoluogo ionico.

"L'Ego Festival è stata un'occasione imperdibile per mostrare a livello internazionale la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto. Come vicesindaco e assessore – è il commento di **Gianni Azzaro** – *sono testimone del positivo impatto che tale evento ha avuto sulla visibilità della nostra città. Abbiamo accolto visitatori da ogni angolo del Paese ed anche dall'estero, creando nuove opportunità per il turismo e l'economia locale. È stata anche un'occasione di arricchimento e crescita per i nostri chef ed i nostri operatori nell'enogastronomia. Questo successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell'immagine di Taranto e la sua affermazione nel panorama gastronomico internazionale."*

Gli **EGO Lab** della mattinata del 10 maggio sono stati meta di tanti appassionati ed esperti del settore, che si sono confrontati nei vari laboratori, talk e show cooking, su tutto l'universo dell'enogastronomia. Tanto spazio ai temi della sostenibilità e al no waste, ma anche al mare, sia come identità che come narrazione. E poi ancora laboratori sulla mise en place, degustazioni, approfondimenti su pizza e caffè. A questo appuntamento hanno partecipato anche personalità di spicco della cucina italiana, come Luciano Pignataro, curatore della 50 Top Pizza, ma anche **Elisa Isoardi,** conduttrice con Monica Caradonna di Linea Verde Life su Rai1, nonché **Peppone Calabrese**, storico volto di Linea verde della domenica. A visitare i lavori anche il vicesindaco **Gianni Azzaro** e l'arcivescovo di Taranto **Ciro Miniero**.

Sempre il 10 maggio la **Villa Peripato** è diventata un'unica grande pizzeria a cielo aperto, con tantissimi ospiti che sono accorsi per gustare delle super pizze e divertirsi al ritmo delle note dei **Terraròss**. Il *Pizza Festival*, nuovo spin-off di Ego Festival, presentato sul palco da **Peppone Calabrese**, è un format che ha convinto pienamente la città di Taranto: **25 pizzaioli**, provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania, hanno omaggiato il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo, con tanti tipi di pizza disponibili per la cittadinanza e pronti da gustare in famiglia: c'erano le pizze di stampo napoletano e casertano, quelle più sottili (le cosiddette "romane"), passando per le focacce baresi e di Laterza. Una festa che ha avuto come protagonisti il rispetto delle materie prime e lo scambio di culture ed esperienze tra i vari pizzaioli che hanno partecipato.

Nella mattinata dell'11 maggio, invece, grande esperienza per tutti gli ospiti di Ego Festival nel mare tarantino: nella loro residenza nella Città dei Due Mari c'è stato spazio anche per un'escursione in barca insieme alla **Jonian Dolphin Conservation**. Avvistati diversi delfini ma l'evento più emozionante è stato il salvataggio di una tartaruga di mare, ributtezzata "Ego" per l'occasione da **Nicola Clemente,** Etologo della Jonian,

Nella sera di sabato, poi, il Relais Histò ha ospitato l'appuntamento con le stelle mondiali della ristorazione, la **Dinner Incredible**, in cui gli 11 chef di caratura internazionale hanno creato dei piatti unici, figli della contaminazione con il territorio ionico, in cui c'era la **Cozza nera tarantina** Presidio Slow Food, **i tarallini pugliesi, le ostriche** del Lago di Varano, le albicocche comprate dallo chef direttamente al mercato e tanto altro. Tra i cuochi che hanno sposato il progetto anche **Martino Ruggieri**, fresco di due Stelle Michelin con la sua *Maison* parigina, nato a Martina Franca e per la prima volta a Taranto dopo il prezioso riconoscimento, grazie a Ego Festival.

La mattina di domenica 12 maggio c'è stata poi l'inaugurazione della mostra fotografica **"Il Fattore Umano del Mare",** nata dalla residenza artistica a Taranto di due talentuosi fotografi, **Matteo Bellomo** e **Stefania Zanetti:** delle gigantografie, appese in via Duomo proprio come dei lenzuoli stesi, che raccontano del rapporto che c'è tra il mare, Taranto, e i suoi cittadini che, grazie a quel mare, vivono.

A chiudere Ego Festival ci ha pensato la sera del 12 maggio **Cozza in the City,** evento alla sua seconda edizione in cui 10 cuochi tarantini e pugliesi hanno preparato una loro creazione a base del'oro nero dei nostri fondali, la Cozza. Due i premi che sono stati assegnati: il "Premio Sostenibilità Ferrarelle" è stato assegnato allo chef **Nicola Gentile di Merak**, mentre il "Premio Innovazione Ferrarelle" è stato vinto dallo chef **Agostino Sardone del Thalia**. Premiata anche, nella stessa occasione, **la classe 3 ACS dell'I.P.S**. "T.S. Calvini", per il progetto "*Social Media Storytelling*", ennesima iniziativa di Ego Festival che aderisce alla call del Comune, per promuovere il marketing territoriale anche tra i giovani. E di seguito premiato anche **Gianluca Dioguardi**, nell'ambito di un progetto ideato proprio per Cozza in the City, un laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e alla fotografia" tenuto in Città Vecchia dal circolo fotografico Il Castello, grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo: la cui foto davanti al Ponte di Pietra è diventata una bellissima cartolina e permette a lui, così come agli altri due finalisti, di ricevere in premio una macchina fotografica e un corso di fotografia.

Ego Festival è stato possibile grazie all'intervento del Comune di Taranto, grazie al contributo della Regione tramite il Teatro Pubblico Pugliese, e ai numerosi partner privati che hanno sposato l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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, Gioiella, Caffè Ninfole, Acqua Ferrarelle, Farine Bongiovanni, Frantoio Muraglia, Palazzo Mata, La Pietra, Salumificio Santoro, Spina Prodotti di Puglia e agli amici di Slow Food e di Ais.

ENOGASTRONOMIA EVENTI E CULTURA NOTIZIE

ABANOZEN ritorna ad Abano Terme "Capitale del Benessere" per eccellenza

Il pellegrinaggio a Gerusalemme e Nazareth per vivere l'esperienza di fede nel Giubileo del 2025

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

INVIA COMMENTO

EGO FESTIVAL, PIÙ DI 10MILA PRESENZE ALL'EDIZIONE DI QUEST'ANNO

Redazione Creato: 17 Maggio 2024

Un successo annunciato, suffragato dai numeri delle migliaia di persone che hanno partecipato in massa agli eventi, e dalla convinzione che la cultura del buon cibo, degli ingredienti dei piccoli produttori, possa davvero connettere le persone.

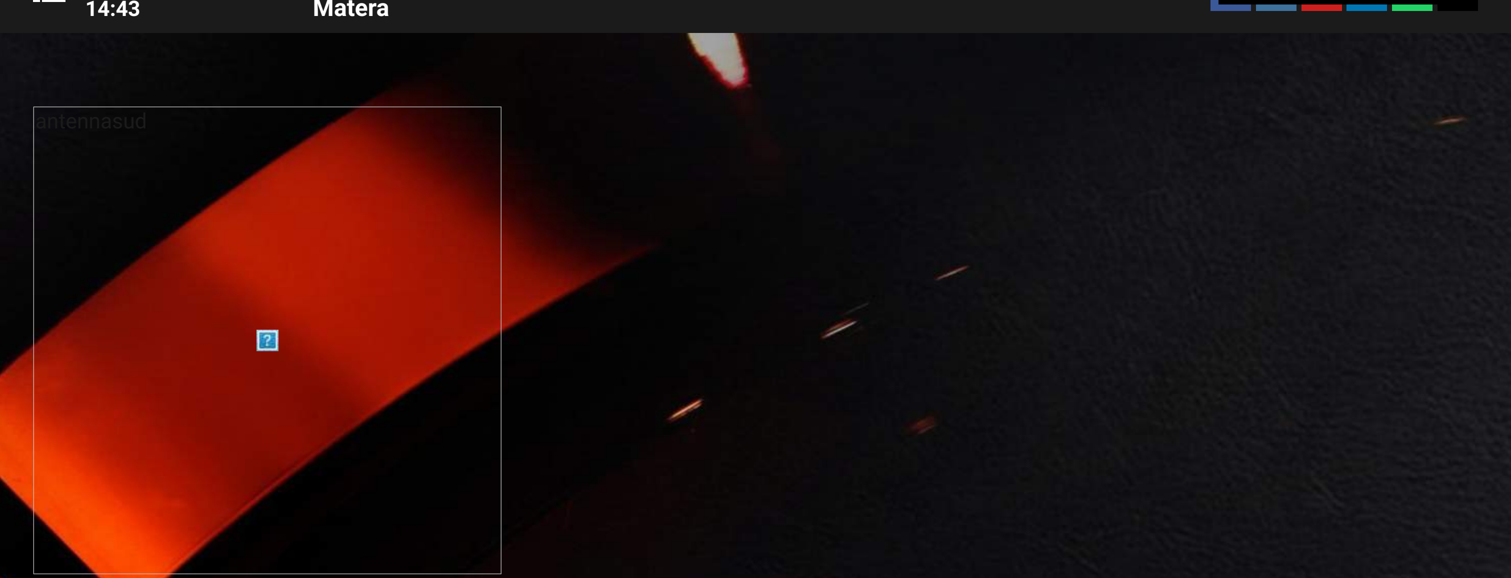
Si chiude l'edizione 2024 di Ego Festival, l'evento gastronomico dell'anno, organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio ha aperto i riflettori sulla Taranto del gusto redendola vera e propria destinazione turistica.

"Abbiamo sempre pensato che l'Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa - è il commento del sindaco Rinaldo Melucci - registrando un'affluenza straordinaria che ha animato la nostra città per tre giorni intensi. Questo evento ha non solo rafforzato la nostra reputazione come capitale del gusto, ma ha pure proiettato Taranto sotto i riflettori internazionali, anche grazie alla partecipazione degli chef più conosciuti al mondo, dimostrando la nostra capacità di ospitare manifestazioni di grande calibro. La città sta vivendo un'importante fase di cambiamento e la visibilità ottenuta a seguito di occasioni come Ego Festival è un trampolino di lancio per future iniziative che valorizzano le tradizioni e la bellezza unica del nostro territorio."

"Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni rosea aspettativa con numeri che da molto non si registrano in un evento enogastronomico – le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione -. Taranto è stata hub culturale indiscusso e per quattro giorni ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza, tra chef di tutto il mondo che hanno scoperto e trasformato le nostre materie prime, tra i cuochi di Taranto e provincia che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food secondo la visione che l'identità va recuperata e valorizzata. Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo, che può essere anche, narrazione, identità, e turismo. La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un'autentica capitale del gusto. E da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza. Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario".

Di importanza fondamentale della fase di ascolto dei territori parla Luca Scandale, direttore generale di Puglia promozione, poiché "ci consente di intervenire in iniziative che siano in sintonia con la vocazione dei luoghi. Ed è ciò che è avvenuto con successo per Ego Festival, a Taranto dove il Food Festival ha raccontato la tradizione millenaria dei suoi prodotti tipici e della sua cucina. Un messaggio a forte vocazione turistica anche internazionale, che ci arriva dallo Jonio, da una città che è sempre più laboratorio del buon vivere".

"Siamo assolutamente soddisfatti per questo Ego Festival 2024 – il commento di Emiliano Fracchica, presidente di Enogastro Hub –, una manifestazione che prosegue nella sua mission di valorizzare l'enogastronomia in un territorio che ha tante eccellenze. Abbiamo creato dei ponti, messo in relazione tante persone che il cibo lo sanno trattare e raccontare, e sensibilizzato i tanti ospiti che hanno partecipato alle nostre serate".



Ego Festival 2024, successo senza precedenti: più di 10mila presenze

Redazione · Maggio 17, 2024 11:10

Un successo annunciato, suffragato dai numeri delle migliaia di persone che hanno partecipato in massa agli eventi, e dalla convinzione che la cultura del buon cibo, degli ingredienti dei piccoli produttori, possa davvero connettere le persone.

Si chiude l'edizione 2024 di Ego Festival, l'evento gastronomico dell'anno, organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio ha aperto i riflettori sulla Taranto del gusto redendola vera e propria destinazione turistica.

"Abbiamo sempre pensato che l'Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa – è il commento dimRinaldo Melucci, sindaco di Taranto – registrando un'affluenza straordinaria che ha animato la nostra città per tre giorni intensi. Questo evento ha non solo rafforzato la nostra reputazione come capitale del gusto, ma ha pure proiettato Taranto sotto i riflettori internazionali, anche grazie alla partecipazione degli chef più conosciuti al mondo, dimostrando la nostra capacità di ospitare manifestazioni di grande calibro. Facendo leva sulla programmazione messa a punto dalla nostra Amministrazione con iniziative che tendono a creare connessioni, ricadute economiche, impresa, specie fra i giovani, nei nostri principali contesti identitari, la città sta vivendo un'importante fase di cambiamento e la visibilità ottenuta a seguito di occasioni come Ego Festival è un trampolino di lancio per future iniziative che valorizzano le tradizioni e la bellezza unica del nostro territorio".

"Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni rosea aspettativa con numeri che da molto non si registrano in un evento enogastronomico – le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione. Taranto è stata hub culturale indiscusso e per quattro giorni ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza, tra chef di tutto il mondo che hanno scoperto e trasformato le nostre materie prime, tra i cuochi di Taranto e provincia che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food secondo la visione che l'identità va recuperata e valorizzata. Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo, che può essere anche, narrazione, identità, e turismo. La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un'autentica capitale del gusto. E da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza. Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario".

"L'ascolto dei territori è uno strumento di fondamentale importanza poiché ci consente di intervenire in iniziative che siano in sintonia con la vocazione dei luoghi. Ed è ciò che è avvenuto con successo per Ego Festival, a Taranto – è il commento di Luca Scandale, direttore generale di Pugliapromozione – dove il Food Festival ha raccontato la tradizione millenaria dei suoi prodotti tipici e della sua cucina. Un messaggio a forte vocazione turistica anche internazionale, che ci arriva dallo Jonio, da una città che è sempre più laboratorio del buon vivere".

"Siamo assolutamente soddisfatti per questo Ego Festival 2024 – dice Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub –, una manifestazione che prosegue nella sua mission di valorizzare l'enogastronomia in un territorio che ha tante eccellenze. Abbiamo creato dei ponti, messo in relazione tante persone che il cibo lo sanno trattare e raccontare, e sensibilizzato i tanti ospiti che hanno partecipato alle nostre serate".

Le attività

Tutto è cominciato con l'arrivo di 11 chef stellati, provenienti da ogni parte del mondo – Singapore, Olanda, Giappone, solo per dirne alcuni –, che il 9 maggio sono entrati in contatto con la città di Taranto, esplorandone profumi e radici: in mattinata la spesa al Mercato Fadini, con la conoscenza e l'assaggio di nuovi ingredienti, poi la gita in barca per andare a vedere più da vicino i pali delle cozze in Mar Piccolo, con la guida d'eccezione di alcuni pescatori tarantini; in serata poi la suggestiva visita notturna alla Cattedrale di San Cataldo, in cui ammirare bellezza e storia centenaria del capoluogo ionico.

"L'Ego Festival è stata un'occasione imperdibile per mostrare a livello internazionale la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto. Come vicesindaco e assessore – è il commento di Gianni Azzaro – sono testimone del positivo impatto che tale evento ha avuto sulla visibilità della nostra città. Abbiamo accolto visitatori da ogni angolo del Paese ed anche dall'estero, creando nuove opportunità per il turismo e l'economia locale. È stata anche un'occasione di arricchimento e crescita per i nostri chef ed i nostri operatori nell'enogastronomia. Questo successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell'immagine di Taranto e la sua affermazione nel panorama gastronomico internazionale".

Gli EGO Lab della mattinata del 10 maggio sono stati meta di tanti appassionati ed esperti del settore, che si sono confrontati nei vari laboratori, talk e show cooking, su tutto l'universo dell'enogastronomia. Tanto spazio ai temi della sostenibilità e al no waste, ma anche al mare, sia come identità che come narrazione. E poi ancora laboratori sulla mise en place, degustazioni, approfondimenti su pizza e caffè. A questo appuntamento hanno partecipato anche personalità di spicco della cucina italiana, come Luciano Pignataro, curatore della 50 Top Pizza, ma anche Elisa Isoardi, conduttrice con Monica Caradonna di Linea Verde Life su Rai1, nonché Peppone Calabrese, storico volto di Linea verde della domenica. A visitare i lavori anche il vicesindaco Gianni Azzaro e l'arcivescovo di Taranto Ciro Miniero.

Sempre il 10 maggio la Villa Peripato è diventata un'unica grande pizzeria a cielo aperto, con tantissimi ospiti che sono accorsi per gustare delle super pizze e divertirsi al ritmo delle note dei Terraròss. Il Pizza Festival, nuovo spin-off di Ego Festival, presentato sul palco da Peppone Calabrese, è un format che ha convinto pienamente la città di Taranto: 25 pizzaioli, provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania, hanno omaggiato il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo, con tanti tipi di pizza disponibili per la cittadinanza e pronti da gustare in famiglia: c'erano le pizze di stampo napoletano e casertano, quelle più sottili (le cosiddette "romane"), passando per le focacce baresi e di Laterza. Una festa che ha avuto come protagonisti il rispetto delle materie prime e lo scambio di culture ed esperienze tra i vari pizzaioli che hanno partecipato.

Nella mattinata dell'11 maggio, invece, grande esperienza per tutti gli ospiti di Ego Festival nel mare tarantino: nella loro residenza nella Città dei Due Mari c'è stato spazio anche per un'escursione in barca insieme alla Jonian Dolphin Conservation. Avvistati diversi delfini ma l'evento più emozionante è stato il salvataggio di una tartaruga di mare, ribattezzata "Ego" per l'occasione da Nicola Clemente, Etologo della Jonian.

Nella sera di sabato, poi, il Relais Histò ha ospitato l'appuntamento con le stelle mondiali della ristorazione, la Dinner Incredible, in cui gli 11 chef di caratura internazionale hanno creato dei piatti unici, figli della contaminazione con il territorio ionico, in cui c'era la Cozza nera tarantina Presidio Slow Food, i tarallini pugliesi, le ostriche del Lago di Varano, le albicocche comprate dallo chef direttamente al mercato e tanto altro. Tra i cuochi che hanno sposato il progetto anche Martino Ruggieri, fresco di due Stelle Michelin con la sua Maison parigina, nato a Martina Franca e per la prima volta a Taranto dopo il prezioso riconoscimento, grazie a Ego Festival.

La mattina di domenica 12 maggio c'è stata poi l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore Umano del Mare", nata dalla residenza artistica a Taranto di due talentuosi fotografi, Matteo Bellomo e Stefania Zanetti: delle gigantografie, appese in via Duomo proprio come dei lenzuoli stesi, che raccontano del rapporto che c'è tra il mare, Taranto, e i suoi cittadini che, grazie a quel mare, vivono.

Cozza in the City

A chiudere Ego Festival ci ha pensato la sera del 12 maggio Cozza in the City, evento alla sua seconda edizione in cui 10 cuochi tarantini e pugliesi hanno preparato una loro creazione a base dell'oro nero dei nostri fondali, la Cozza. Due i premi che sono stati assegnati: il "Premio Sostenibilità Ferrarelle" è stato assegnato allo chef Nicola Gentile di Merak, mentre il "Premio Innovazione Ferrarelle" è stato vinto dallo chef Agostino Sardone del Thalia.

Premiata anche, nella stessa occasione, la classe 3 ACS dell'I.P.S. "F.S. Cabrini", per il progetto "Social Media Storytelling", ennesima iniziativa di Ego Festival che aderisce alla call del Comune, per promuovere il marketing territoriale anche tra i giovani. E di seguito premiato anche Gianluca Dioguardi, nell'ambito di un progetto ideato proprio per Cozza in the City, un laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e alla fotografia" tenuto in Città Vecchia dal circolo fotografico Il Castello, grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo: la sua foto davanti al Ponte di Pietra è diventata una bellissima cartolina e permette a lui, così come agli altri due finalisti, di ricevere in premio una macchina fotografica e un corso di fotografia.

Condividi su…

Redazione

Previous
Francavilla Fontana, un torneo di padel pro-Aido

Next
Bari, mostra e talk con Gazzetta del Mezzogiorno

Cerca …
Cerca

NOTIZIE DI TENDENZA
Sanità, dal Regno Unito alla Puglia per rinascere dopo il cancro
Politica, Maraio (PSI): "Portiamo in Europa modello Campania"
Bari, proseguono i cantieri in via Re David
Brindisi, Torch: "i giovani amano la città"
6 Xylella, ciò che non è stato detto

ANTENNA SUD SOCIAL
Facebook Instagram Youtube Linkedin Whatsapp TikTok

Sanità, dal Regno Unito alla Puglia per rinascere dopo il cancro

ULTIME POPOLARI TENDENZA
Talsano, palazzina avvolta dalle fiamme
Sanità, dal Regno Unito alla Puglia per rinascere dopo il cancro
Politica, Maraio (PSI): "Portiamo in Europa modello Campania"
Bari, proseguono i cantieri in via Re David
Brindisi, Torch: "i giovani amano la città"

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE
Crispiano, grandi esperti al 4º Festival della Sostenibilità
Maggio 27, 2024 13:02 Gianmarco Sansolino
39esima edizione di "Strataranto in bicicletta"
Maggio 26, 2024 22:20 Laura Milano
Potenza, prima messa di mons. Carbonaro con le associazioni
Maggio 26, 2024 10:11 Francesco Cutro
Lecce festeggia la Madonna delle Ciliegie
Maggio 25, 2024 23:33 Lory Larva
A Potenza la prima edizione de "U Mozzc' dei contadini di San Gerardo"
Maggio 25, 2024 22:46 Francesco Cutro
Nessun vincitore al 61° International Piano Competition 'Arcangelo Speranza'
Maggio 25, 2024 15:25 Redazione

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE
Talsano, palazzina avvolta dalle fiamme
Maggio 27, 2024 14:35 Giovanni Sebastio
Sanità, dal Regno Unito alla Puglia per rinascere dopo il cancro
Maggio 27, 2024 14:30 Ilaria Delvino
Politica, Maraio (PSI): "Portiamo in Europa modello Campania"
Maggio 27, 2024 14:16 Ilaria Delvino
Bari, proseguono i cantieri in via Re David
Maggio 27, 2024 14:07 Ilaria Delvino

DOMENICO DISTANTE EDITORE
© Copyright © Canale 85 S.r.l.
Tutti i video, immagini, testi e foto sono di proprietà di Canale 85 S.r.l. sono quindi vietati l'uso e la riproduzione di questi, anche in maniera parziale, in assenza di autorizzazione scritta di Canale 85 s.r.l.

Testata Antenna Sud 14: Registrazione Tribunale Bari reg. stampa n. 618/1980 del 09/05/1980

Testata Antenna Sud 92: Registrazione Tribunale Brindisi reg. stampa n. 1/16 del 31/03/2016

SEDI
CANALE 85 SRL
P.IVA: 11622971007
REA: BR-149144
Sede legale:
Via per Grottaglie, Km 2 – 72021 Francavilla Fontana (BR)
Tel. 0831 819986

Sede Bari:
Viale Europa, 22

Contatti: info@antennasud.com

Copyright Canale 85 S.r.l. Tutti i video, immagini, testi e foto sono di proprietà di Canale 85 S.r.l. Sono vietati l'uso e la riproduzione di questi, anche in maniera parziale, in assenza di autorizzazione scritta di Canale 85 S.r.l.

Ego Festival 2024: un successo senza precedenti: più di 10mila le presenze di quest'anno

di Giornale di Puglia - maggio 16, 2024

TARANTO - Un successo annunciato, suffragato dai numeri delle migliaia di persone che hanno partecipato in massa agli eventi, e dalla convinzione che la cultura del buon cibo, degli ingredienti dei piccoli produttori, possa davvero connettere le persone. Si chiude l'edizione 2024 di Ego Festival, l'evento gastronomico dell'anno, organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio ha aperto i riflettori sulla Taranto del gusto redendola vera e propria destinazione turistica.

"Abbiamo sempre pensato che l'Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa- è il commento del Sindaco Rinaldo Melucci - registrando un'affluenza straordinaria che ha animato la nostra città per tre giorni intensi. Questo evento ha non solo rafforzato la nostra reputazione come capitale del gusto, ma ha pure proiettato Taranto sotto i riflettori internazionali, anche grazie alla partecipazione degli chef più conosciuti al mondo, dimostrando la nostra capacità di ospitare manifestazioni di grande calibro. Facendo leva sulla programmazione messa a punto dalla nostra Amministrazione con iniziative che tendono a creare connessioni, ricadute economiche, impresa, specie fra i giovani, nei nostri principali contesti identitari, la città sta vivendo un'importante fase di cambiamento e la visibilità ottenuta a seguito di occasioni come Ego Festival è un trampolino di lancio per future iniziative che valorizzano le tradizioni e la bellezza unica del nostro territorio."

"Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni rosea aspettativa con numeri che da molto non si registrano in un evento enogastronomico – le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione. Taranto è stata hub culturale indiscusso e per quattro giorni ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza, tra chef di tutto il mondo che hanno scoperto e trasformato le nostre materie prime, tra i cuochi di Taranto e provincia che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food secondo la visione che l'identità va recuperata e valorizzata. Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo, che può essere anche, narrazione, identità, e turismo. La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un'autentica capitale del gusto. E da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza. Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario". "L'ascolto dei territori è uno strumento di fondamentale importanza poiché ci consente di intervenire in iniziative che siano in sintonia con la vocazione dei luoghi. Ed è ciò che è avvenuto con successo per Ego Festival, a Taranto – è il commento di Luca Scandale, direttore generale di Pugliapromozione - dove il Food Festival ha raccontato la tradizione millenaria dei suoi prodotti tipici e della sua cucina. Un messaggio a forte vocazione turistica anche internazionale, che ci arriva dallo Jonio, da una città che è sempre più laboratorio del buon vivere".

"Siamo assolutamente soddisfatti per questo Ego Festival 2024 – il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub –, una manifestazione che prosegue nella sua mission di valorizzare l'enogastronomia in un territorio che ha tante eccellenze. Abbiamo creato dei ponti, messo in relazione tante persone che il cibo lo sanno trattare e raccontare, e sensibilizzato i tanti ospiti che hanno partecipato alle nostre serate".

Le attività

Tutto è cominciato con l'arrivo di 11 chef stellati, provenienti da ogni parte del mondo – Singapore, Olanda, Giappone, solo per dirne alcuni –, che il 9 maggio sono entrati in contatto con la città di Taranto, esplorandone profumi e radici: in mattinata la spesa al Mercato Fadini, con la conoscenza e l'assaggio di nuovi ingredienti, poi la gita in barca per andare a vedere più da vicino i pali delle cozze in Mar Piccolo, con la guida d'eccezione di alcuni pescatori tarantini; in serata poi la suggestiva visita notturna alla Cattedrale di San Cataldo, in cui ammirare bellezza e storia centenaria del capoluogo ionico.

"L'Ego Festival è stata un'occasione imperdibile per mostrare a livello internazionale la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto. Come vicesindaco e assessore – è il commento di Gianni Azzaro - sono testimone del positivo impatto che tale evento ha avuto sulla visibilità della nostra città. Abbiamo accolto visitatori da ogni angolo del Paese ed anche dall'estero, creando nuove opportunità per il turismo e l'economia locale. È stata anche un'occasione di arricchimento e crescita per i nostri chef ed i nostri operatori nell'enogastronomia. Questo successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell'immagine di Taranto e la sua affermazione nel panorama gastronomico internazionale."

Gli EGO Lab della mattinata del 10 maggio sono stati meta di tanti appassionati ed esperti del settore, che si sono confrontati nei vari laboratori, talk e show cooking, su tutto l'universo dell'enogastronomia. Tanto spazio ai temi della sostenibilità e al no waste, ma anche al mare, sia come identità che come narrazione. E poi ancora laboratori sulla mise en place, degustazioni, approfondimenti su pizza e caffè. A questo appuntamento hanno partecipato anche personalità di spicco della cucina italiana, come Luciano Pignataro, curatore della 50 Top Pizza, ma anche Elisa Isoardi, conduttrice con Monica Caradonna di Linea Verde Life su Raiì, nonché Peppone Calabrese, storico volto di Linea verde della domenica. A visitare i lavori anche il vicesindaco Gianni Azzaro e l'arcivescovo di Taranto Ciro Miniero.

Sempre il 10 maggio la Villa Peripato è diventata un'unica grande pizzeria a cielo aperto, con tantissimi ospiti che sono accorsi per gustare delle super pizze e divertirsi al ritmo delle note dei Terraròss. Il Pizza Festival, nuovo spin-off di Ego Festival, presentato sul palco da Peppone Calabrese, è un format che ha convinto pienamente la città di Taranto: 25 pizzaioli, provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania, hanno omaggiato il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo, con tanti tipi di pizza disponibili per la cittadinanza e pronti da gustare in famiglia: c'erano le pizze di stampo napoletano e casertano, quelle più sottili (le cosiddette "romane"), passando per le focacce baresi e di Laterza. Una festa che ha avuto come protagonisti il rispetto delle materie prime e lo scambio di culture ed esperienze tra i vari pizzaioli che hanno partecipato.

Nella mattinata dell'11 maggio, invece, grande esperienza per tutti gli ospiti di Ego Festival nel mare tarantino: nella loro residenza nella Città dei Due Mari c'è stato spazio anche per un'escursione in barca insieme alla Jonian Dolphin Conservation. Avvistati diversi delfini ma l'evento più emozionante è stato il salvataggio di una tartaruga di mare, ribattezzata "Ego" per l'occasione da Nicola Clemente, Etologo della Jonian.

Nella sera di sabato, poi, il Relais Histò ha ospitato l'appuntamento con le stelle mondiali della ristorazione, la Dinner Incredible, in cui gli 11 chef di caratura internazionale hanno creato dei piatti unici, figli della contaminazione con il territorio ionico, in cui c'era la Cozza nera tarantina Presidio Slow Food, i tarallini pugliesi, le ostriche del Lago di Varano, le albicocche comprate dallo chef direttamente al mercato e tanto altro. Tra i cuochi che hanno sposato il progetto anche Martino Ruggieri, fresco di due Stelle Michelin con la sua Maison parigina, nato a Martina Franca e per la prima volta a Taranto dopo il prezioso riconoscimento, grazie a Ego Festival. La mattina di domenica 12 maggio c'è stata poi l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore Umano del Mare", nata dalla residenza artistica a Taranto di due talentuosi fotografi, Matteo Bellomo e Stefania Zanetti: delle gigantografie, appese in via Duomo proprio come dei lenzuoli stesi, che raccontano del rapporto che c'è tra il mare, Taranto, e i suoi cittadini che, grazie a quel mare, vivono.

Cozza in the City

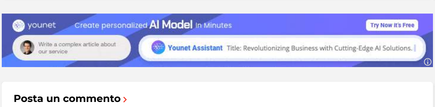
A chiudere Ego Festival ci ha pensato la sera del 12 maggio Cozza in the City, evento alla sua seconda edizione in cui 10 cuochi tarantini e pugliesi hanno preparato una loro creazione a base dell'oro nero dei nostri fondali, la Cozza. Due i premi che sono stati assegnati: il "Premio Sostenibilità Ferrarelle" è stato assegnato allo chef Nicola Gentile di Merak, mentre il "Premio Innovazione Ferrarelle" è stato vinto dallo chef Agostino Sardone del Thalia. Premiata anche, nella stessa occasione, la classe 3 ACS dell'I.P.S. "F.S. Cabrini", per il progetto "Social Media Storytelling", ennesima iniziativa di Ego Festival che aderisce alla call del Comune, per promuovere il marketing territoriale anche tra i giovani. E di seguito premiato anche Gianluca Dioguardi, nell'ambito di un progetto ideato proprio per Cozza in the City, un laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e alla fotografia" tenuto in Città Vecchia dal circolo fotografico Il Castello, grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo: la sua foto davanti al Ponte di Pietra è diventata una bellissima cartolina e permette a lui, così come agli altri due finalisti, di ricevere in premio una macchina fotografica e un corso di fotografia.

Ego Festival è stato possibile grazie all'intervento del Comune di Taranto, grazie al contributo, della Regione tramite il Teatro Pubblico Pugliese, e ai numerosi partner privati che hanno sposato l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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, Gioiella, Caffè Ninfole, Acqua Ferrarelle, Farine Bongiovanni, Frantoio Muraglia, Palazzo Mata, La Pietra, Salumificio Santoro, Spina Prodotti di Puglia e agli amici di Slow Food e di Ais.

Tags Cultura e Spettacoli Gastronomia Taranto

Facebook Twitter

Ti potrebbero interessare › Visualizza tutti



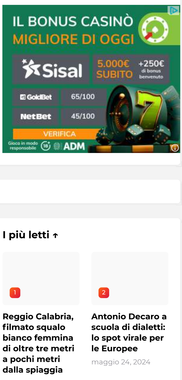
Posta un commento ›

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

‹ Nuova Vecchia ›

Seguici
185k 39k 65k 23k



I più letti ↑

1 Reggio Calabria, filmato squalo bianco femmina di oltre tre metri a pochi metri dalla spiaggia
aprile 27, 2024

2 Antonio Decaro a scuola di dialetto: lo spot virale per le Europee
maggio 24, 2024

3 Filmato un grande squalo bianco nel Mar Adriatico vicino a una famosa isola croata
maggio 01, 2024

4 Nel porticciolo c'è uno squalo di 3 metri tra le barche: il video dei diportisti
maggio 07, 2024

Newsletter
Ricevi nuovi post via email
Indirizzo email
Iscriviti

Guarda Anche Contenuti Sponsorizzati

Il medico consiglia: "Grasso sull'addome? Fai questo ogni giorno." (Non è una dieta)
gogaldentree.it
Scopri di più

Giallo a Palermo: Angelo Onorato trovato morto in auto, famiglia respinge ipotesi suicidio

Quanto costa un trapianto di capelli in Italia e in Turchia? Vedi il listino prezzi
Trapianto di capelli | Ricerca annunci

Molti anziani non sanno che l'assicurazione auto per anziani è quasi gratuita! (Scoprilo qui)
Assicurazione auto | Ricerca Annunci

da Taboola

Ultimi articoli

Categories
AGRICOLTURA AMBIENTE Auto e motori Aziende Bari Bat Bifest 2024 Carnevale di Putignano CROCIERE Cultura e Spettacoli Eventi Festival di Sanremo 2024 Foggia Intervista Lecce Libri Mostre Salute e benessere Sessualità Speciale Amministrative 2024 Taranto Tecnologia Us version Viaggi

Ultimi commenti

Segui @GiornaledPuglia

Cookie Policy
Privacy Policy

Testata N. 1314/2010, Trib. Di Bari 06/05/2010 | Direttore: Vito Ferri | Editore: 'Arcadia Club' | Tutti I Diritti Sono Riservati | Copyright © 2024 Giornale Di Puglia

younet Create personalized AI Model in Minutes Try Now it's Free
Younet Assistant Title: Revolutionizing Business with Cutting-Edge AI Solutions.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

MERCOLEDÌ 30 AGOSTO 2023

Egni Festival 2024 un successo senza precedenti: più di 10mila le presenze di quest'anno

Si è CHIUSA la 4 edizione a Pievepelago di Egni Festival 2024 *Dall'8 luglio internazionale, con la Direzione Artistica di Maestro Ruggero Jeanne-Antonioli e progetto di Ilaria Fabbri.*

Si è chiusa la quarta edizione di Egni Festival 2024 - il contesto

Il Festival internazionale di musica classica, con la Direzione Artistica di Maestro Ruggero Jeanne-Antonioli e progetto di Ilaria Fabbri, ha registrato un'affluenza di pubblico senza precedenti.

Oltre 10mila le presenze totali, con una media di 1.000 persone per ogni concerto.

Le attività

Sono 8 i giorni di musica classica, con 8 concerti, tra Pievepelago, Civitella, Gragnano, prima che il Festival si spostasse a Modena, Carpi e Sassuolo. Ospiti di questa edizione **Nicolas Hodges** (Inghilterra), **Ensemble Phoenix Basel** (Svizzera), **Ensemble Modern** (Germania), **Ensemble Intercontemporain** (Francia), **Orchestra Filarmonica Italiana**, **Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai**, **Orchestra Sinfonica Siciliana**.

Il Egni Festival è stata un'occasione preziosa per la nostra comunità per ascoltare musica di altissimo livello, ma anche per vivere momenti di condivisione e socialità. Ringrazio tutti i musicisti che hanno partecipato e tutti i volontari che hanno reso possibile questo evento.

Il 13 Luglio alle ore 21 **Ensemble Intercontemporain** diretto da **Matthias Pintscher**, in **Sala Grande** a Modena, con musiche di **Pierre Boulez**, **Matthias Pintscher**, **Claude Debussy**, **Maurice Ravel**.

Il 14 Luglio alle ore 21 **Ensemble Modern** diretto da **Enno Poppe**, in **Sala Grande** a Modena, con musiche di **Enno Poppe**, **Ensemble Modern**, **Ignatius Waterhouse**, **Ensemble Modern**, **Ignatius Waterhouse**, **Ensemble Modern**, **Ignatius Waterhouse

PER CHI CERCA LAVORO, PER CHI CERCA LAVORATORI

TRNORBAONLINE

Aggiornato il 27 Maggio 2024 alle 12:31

PER CHI CERCA LAVORO, PER CHI CERCA LAVORATORI

A Taranto Cozza in the city, ricette a confronto

16 Maggio 2024 | 17:06

A Taranto il festival del food dedicato alla cozza. Presentate tante ricette particolari. C'è perfino un dessert...

Di Alessandra Martellotti

Interviste a Bruno Menard, chef 3 stelle Michelin; Agostino Sardone, cuoco

Tag: egofestival | egogastro hub | menard | sardone

Facebook | Twitter | LinkedIn | WhatsApp

Potrebbe interessarti anche:

L'auto finisce contro un muro, muore un ragazzo di soli 16 anni
28 Marzo 2024
Leggi...

Sanremo, il trionfo della lucana Angelina Mango
11 Febbraio 2024
Leggi...

Misseri scarcerato: «Uccisi io Sarah, dovrei rimanere dentro»
11 Febbraio 2024
Leggi...

Putignano, assegnati a due giovani studenti i premi "Giuseppe Contegiacomo"
11 Febbraio 2024
Leggi...

Fasano, assolto in primo grado l'uomo che investì e uccise un 19enne: i genitori attendono fiduciosi sentenza appello
4 Dicembre 2023
Leggi...

Guida sicura: a Brindisi la simulazione degli incidenti stradali. Una giornata di crash test
1 Dicembre 2023
Leggi...

Brindisi, porto e retroporto. Scanduzzi: "Territorio ideale per l'industria"
30 Novembre 2023
Leggi...

Aggressioni ai sanitari? A Brindisi ci si organizza con un corso di autodifesa
18 Novembre 2023
Leggi...

Strage di Nassiriya, Trepuzzi ricorda il caporalmaggiore Alessandro Carrisi
14 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, cerimonia di saluto matricole dei corsi di infermieristica e fisioterapia
14 Novembre 2023
Leggi...

Patrick Zaki si racconta a Lecce
14 Novembre 2023
Leggi...

Ad Gda Galatina: "nessuna crisi nelle mie aziende della moda. No alla cassa integrazione"
15 Novembre 2023
Leggi...

Lecce, ha preso il via il Salento Wine Train, il viaggio tra le campagne a bordo di un treno storico
13 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, confronto tra il sindaco Pino Marchionna e l'avv. Roberto Fusco
11 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, la Soprintendenza boccia il Piano regolatore portuale, ma Patroni Griffi non ci sta
2 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, investimento da sogno per un maxi cantiere per yacht
30 Ottobre 2023
Leggi...

Lecce: caso studentessa francese, la salma tornerà in Francia domani
27 Ottobre 2023
Leggi...

Brindisi, terremoto STP: il collegio sindacale ammette irregolarità
24 Ottobre 2023
Leggi...

A Lecce il convegno "Le riforme della giustizia ed il PNRR" con il Ministro Fitto
21 Ottobre 2023
Leggi...

Chiusura in vista per le officine di Ferrovie Sud Est di Lecce
23 Ottobre 2023
Leggi...

Caso Patrizia Nettis, sbloccato il pc ma non l'iPhone della giornalista morta
20 Ottobre 2023
Leggi...

Al Liceo 'Ribezzo' di Francavilla Fontana lezioni di educazione civica con il libro del generale Vannacci
20 Ottobre 2023
Leggi...

Incidente sulla Maglie-Lecce: muore un 22enne, fidanzata incinta partorisce
19 Ottobre 2023
Leggi...

Ragazzo fasanese morto in Cina, la salma attesa per fine ottobre
9 Ottobre 2023
Leggi...

Le dimore storiche di Noci raccontano il territorio
27 Maggio 2024
Leggi...

Aggredito in casa dal proprio pitbull, ricoverato in codice rosso
27 Maggio 2024
Leggi...

"Road to Batitti al rush finale. Sabato Irama a San Ferdinando di Puglia, domenica Annalisa e Tananai a Giovinazzo
27 Maggio 2024
Leggi...

I corsi dell'Its per lavorare nel mondo della moda
26 Maggio 2024
Leggi...

Lite familiare a colpi di pistola, arrestato cognato della vittima
27 Maggio 2024
Leggi...

Colpi di pistola dopo lite familiare, grave una donna di 47 anni
26 Maggio 2024
Leggi...

DIVELLA
Passione Mediterranea
Dal 1890

L'auto finisce contro un muro, muore un ragazzo di soli 16 anni
28 Marzo 2024
Leggi...

Sanremo, il trionfo della lucana Angelina Mango
11 Febbraio 2024
Leggi...

Misseri scarcerato: «Uccisi io Sarah, dovrei rimanere dentro»
11 Febbraio 2024
Leggi...

Putignano, assegnati a due giovani studenti i premi "Giuseppe Contegiacomo"
11 Febbraio 2024
Leggi...

Fasano, assolto in primo grado l'uomo che investì e uccise un 19enne: i genitori attendono fiduciosi sentenza appello
4 Dicembre 2023
Leggi...

Guida sicura: a Brindisi la simulazione degli incidenti stradali. Una giornata di crash test
1 Dicembre 2023
Leggi...

Brindisi, porto e retroporto. Scanduzzi: "Territorio ideale per l'industria"
30 Novembre 2023
Leggi...

Aggressioni ai sanitari? A Brindisi ci si organizza con un corso di autodifesa
18 Novembre 2023
Leggi...

Strage di Nassiriya, Trepuzzi ricorda il caporalmaggiore Alessandro Carrisi
14 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, cerimonia di saluto matricole dei corsi di infermieristica e fisioterapia
14 Novembre 2023
Leggi...

Patrick Zaki si racconta a Lecce
14 Novembre 2023
Leggi...

Ad Gda Galatina: "nessuna crisi nelle mie aziende della moda. No alla cassa integrazione"
15 Novembre 2023
Leggi...

Lecce, ha preso il via il Salento Wine Train, il viaggio tra le campagne a bordo di un treno storico
13 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, confronto tra il sindaco Pino Marchionna e l'avv. Roberto Fusco
11 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, la Soprintendenza boccia il Piano regolatore portuale, ma Patroni Griffi non ci sta
2 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, investimento da sogno per un maxi cantiere per yacht
30 Ottobre 2023
Leggi...

Lecce: caso studentessa francese, la salma tornerà in Francia domani
27 Ottobre 2023
Leggi...

Brindisi, terremoto STP: il collegio sindacale ammette irregolarità
24 Ottobre 2023
Leggi...

A Lecce il convegno "Le riforme della giustizia ed il PNRR" con il Ministro Fitto
21 Ottobre 2023
Leggi...

Chiusura in vista per le officine di Ferrovie Sud Est di Lecce
23 Ottobre 2023
Leggi...

Caso Patrizia Nettis, sbloccato il pc ma non l'iPhone della giornalista morta
20 Ottobre 2023
Leggi...

Al Liceo 'Ribezzo' di Francavilla Fontana lezioni di educazione civica con il libro del generale Vannacci
20 Ottobre 2023
Leggi...

Incidente sulla Maglie-Lecce: muore un 22enne, fidanzata incinta partorisce
19 Ottobre 2023
Leggi...

Ragazzo fasanese morto in Cina, la salma attesa per fine ottobre
9 Ottobre 2023
Leggi...

Si è chiusa ieri la seconda edizione di "Levante for", in Fiera a Bari
27 Maggio 2024
Leggi...

Un centinaio a Barletta gli artisti che si sono sfidati per il Premio Giuseppe De Nittis
27 Maggio 2024
Leggi...

famila
Il supermercato
APRE A FOGGIA
viale Ignazio d'Addosio 3/5
fermata bus n. 4 all'ingresso del famila
Aperti dal LUNEDÌ alla DOMENICA - ORARIO 8:00 alle 21:00

ARTE, CULTURA & SOCIETÀ · MUSICA, EVENTI & SPETTACOLI

Ego Festival 2024, un successo senza precedenti

Di **Redazione Corriere PL** - Del 16 Maggio 2024 alle ore 17:58

Più di 10mila le presenze all’edizione 2024 dell’Ego Festival

Straordinarie le serate in Villa Peripato che hanno richiamato tanti ospiti. Gli EGO-Lab si confermano un prezioso hub formativo, e con la Dinner Incredible 11 chef di livello internazionale, tra cui Martino Ruggieri, hanno omaggiato i prodotti della Puglia. Monica Caradonna: “***Taranto capitale Pugliese indiscussa dell’enogastronomia”***

Un successo annunciato, suffragato dai numeri delle migliaia di persone che hanno partecipato in massa agli eventi, e dalla convinzione che la cultura del buon cibo, degli ingredienti dei piccoli produttori, possa davvero connettere le persone.

Si chiude l’edizione 2024 di Ego Festival, l’evento gastronomico dell’anno, organizzato dall’associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio ha aperto i riflettori sulla Taranto del gusto redendola vera e propria destinazione turistica.

“Abbiamo sempre pensato che l’Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa– è il commento del Sindaco Rinaldo Melucci – **registrando un’affluenza straordinaria che ha animato la nostra città per tre giorni intensi. Questo evento ha non solo rafforzato la nostra reputazione come**
capitale del gusto, ma ha pure proiettato Taranto sotto i riflettori internazionali, anche grazie alla partecipazione degli chef più conosciuti al mondo, dimostrando la nostra capacità di ospitare manifestazioni di grande calibro.

Facendo leva sulla programmazione messa a punto dalla nostra Amministrazione con iniziative che tendono a creare connessioni, ricadute economiche, impresa, specie fra i giovani, nei nostri principali contesti identitari, la città sta vivendo un’importante fase di cambiamento e la visibilità ottenuta, a seguito di occasioni come Ego Festival, è un
trampolino di lancio per future iniziative che valorizzano le tradizioni e la bellezza unica del
nostro territorio.”

M.Caradonna, mons.Miniero e don E.Ferro

“Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni rosea aspettativa con numeri che da molto non si registrano in un evento enogastronomico – le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione.

Taranto è stata hub culturale indiscusso e per quattro giorni ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza,
tra chef di tutto il mondo che hanno scoperto e trasformato le nostre materie prime, tra i cuochi di Taranto e provincia che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food secondo la visione che l’identità va recuperata e valorizzata.

Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo,
che può essere anche, narrazione, identità, e turismo.

La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un’autentica capitale del gusto. E da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza.

Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario”.
“L’ascolto dei territori è uno strumento di fondamentale importanza poiché ci consente di intervenire in iniziative che siano in sintonia con la vocazione dei luoghi.

Ed è ciò che è avvenuto con successo per Ego Festival, a Taranto – è il commento di Luca Scandale, direttore generale di Pugliapromozione – dove il Food Festival ha raccontato la tradizione millenaria dei suoi prodotti tipici e della sua cucina.

Un messaggio a forte vocazione turistica anche
internazionale, che ci arriva dallo Jonio, da una città che è sempre più laboratorio del buon vivere”.
“Siamo assolutamente soddisfatti per questo Ego Festival 2024 – il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub –, una manifestazione che prosegue nella sua mission di valorizzare l’enogastronomia in un territorio che ha tante eccellenze.

Abbiamo creato dei ponti, messo in relazione tante persone che il cibo lo sanno trattare e raccontare, e sensibilizzato i tanti
ospiti che hanno partecipato alle nostre serate”.

Le attività

Tutto è cominciato con l’arrivo di 11 chef stellati, provenienti da ogni parte del mondo – Singapore, Olanda, Giappone, solo per dirne alcuni –, che il 9 maggio sono entrati in contatto
con la città di Taranto, esplorandone profumi e radici: in mattinata la spesa al Mercato Fadini, con la conoscenza e l’assaggio di nuovi ingredienti, poi la gita in barca per andare a vedere più
da vicino i pali delle cozze in Mar Piccolo, con la guida d’eccezione di alcuni pescatori tarantini.
In serata poi la suggestiva visita notturna alla Cattedrale di San Cataldo, in cui ammirare bellezza e storia centenaria del capoluogo ionico.
“L’Ego Festival è stata un’occasione imperdibile per mostrare a livello internazionale la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto.

Come vicesindaco e assessore – è il commento di
Gianni Azzaro – sono testimone del positivo impatto che tale evento ha avuto sulla visibilità della nostra città. Abbiamo accolto visitatori da ogni angolo del Paese ed anche dall’estero,
creando nuove opportunità per il turismo e l’economia locale.

È stata anche un’occasione di arricchimento e crescita per i nostri chef ed i nostri operatori nell’enogastronomia. Questo
successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell’immagine di Taranto e la sua affermazione nel panorama gastronomico internazionale.”

Gli EGO Lab della mattinata del 10 maggio sono stati meta di tanti appassionati ed esperti del settore, che si sono confrontati nei vari laboratori, talk e show cooking, su tutto l’universo
dell’enogastronomia. Tanto spazio ai temi della sostenibilità e al no waste, ma anche al mare, sia come identità che come narrazione. E poi ancora laboratori sulla mise en place, degustazioni, approfondimenti su pizza e caffè.

A questo appuntamento hanno partecipato anche personalità di
spicco della cucina italiana, come Luciano Pignataro, curatore della 50 Top Pizza, ma anche Elisa Isoardi, conduttrice con Monica Caradonna di Linea Verde Life su Rai1, nonché Peppone
Calabrese, storico volto di Linea verde della domenica.

A visitare i lavori anche il vicesindaco Gianni Azzaro e l’arcivescovo di Taranto Ciro Miniero.
Sempre il 10 maggio la Villa Peripato è diventata un’unica grande pizzeria a cielo aperto, con tantissimi ospiti che sono accorsi per gustare delle super pizze e divertirsi al ritmo delle note dei
Terraròss.

Il Pizza Festival, nuovo spin-off di Ego Festival, presentato sul palco da Peppone Calabrese, è un format che ha convinto pienamente la città di Taranto: 25 pizzaioli, provenienti
da tutta la Puglia e dalla Campania, hanno omaggiato il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo, con tanti tipi di pizza disponibili per la cittadinanza e pronti da gustare in famiglia.:

Nella mattinata dell’11 maggio, invece, grande esperienza per tutti gli ospiti di Ego Festival nel mare tarantino: nella loro residenza nella Città dei Due Mari c’è stato spazio anche per
un’escursione in barca insieme alla Jonian Dolphin Conservation. Avvistati diversi delfini ma l’evento più emozionante è stato il salvataggio di una tartaruga di mare, ribattezzata “Ego” per
l’occasione da Nicola Clemente, Etologo della Jonian,
Nella sera di sabato, poi, il Relais Histò ha ospitato l’appuntamento con le stelle mondiali della
ristorazione, la Dinner Incredible, in cui gli 11 chef di caratura internazionale hanno creato dei piatti unici, figli della contaminazione con il territorio ionico, in cui c’era la Cozza nera tarantina.

Slow Food

Presidio Slow Food, i tarallini pugliesi, le ostriche del Lago di Varano, le albicocche comprate dallo chef direttamente al mercato e tanto altro.

Tra i cuochi che hanno sposato il progetto anche
Martino Ruggieri, fresco di due Stelle Michelin con la sua Maison parigina, nato a Martina Franca e per la prima volta a Taranto dopo il prezioso riconoscimento, grazie a Ego Festival.

La mattina di domenica 12 maggio c’è stata poi l’inaugurazione della mostra fotografica “Il Fattore Umano del Mare”, nata dalla residenza artistica a Taranto di due talentuosi fotografi,
Matteo Bellomo e Stefania Zanetti: delle gigantografie, appese in via Duomo proprio come dei lenzuoli stesi, che raccontano del rapporto che c’è tra il mare, Taranto, e i suoi cittadini che,
grazie a quel mare, vivono.

Cozza in the City

A chiudere Ego Festival ci ha pensato la sera del 12 maggio Cozza in the City, evento alla sua seconda edizione in cui 10 cuochi tarantini e pugliesi hanno preparato una loro creazione a base
dell’oro nero dei nostri fondali, la Cozza.

Due i premi che sono stati assegnati: il “Premio Sostenibilità Ferrarelle” è stato assegnato allo chef Nicola Gentile di Merak, mentre il “Premio Innovazione Ferrarelle” è stato vinto dallo chef Agostino Sardone del Thalia.

Premiata anche, nella stessa occasione, la classe 3 ACS dell’I.P.S. “F.S. Cabrini”, per il progetto “Social Media Storytelling”, ennesima iniziativa di Ego Festival che aderisce alla call del Comune, per
promuovere il marketing territoriale anche tra i giovani.

E di seguito premiato anche Gianluca Dioguardi, nell’ambito di un progetto ideato proprio per Cozza in the City, un laboratorio di
“avvicinamento alla bellezza e alla fotografia” tenuto in Città Vecchia dal circolo fotografico Il Castello, grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo:
la sua foto davanti al Ponte di Pietra è diventata una bellissima cartolina e permette a lui, così come agli altri due finalisti, di ricevere in premio una macchina fotografica e un corso di
fotografia.

Ego Festival è stato possibile grazie all’intervento del Comune di Taranto, grazie al contribuito, della Regione tramite il Teatro Pubblico Pugliese, e ai numerosi partner privati che hanno
sposato l’idea di formazione culturale nel settore gastronomico.

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, Gioiella, Caffè Ninfole, Acqua Ferrarelle, Farine Bongiovanni, Frantoio Muraglia, Palazzo Mata, La Pietra,
Salumificio Santoro, Spina Prodotti di Puglia e agli amici di Slow Food e di Ais.

ETICHETTE · COZZA · ENOGASTRONOMIA · TARANTO

Condividi

ARTICOLI CORRELATI · ALTRO DALL'AUTORE

Lettera a una donna è il tema della XIX edizione del Festival delle lettere

La finale regionale pugliese di Arezzo Wave Contest alle officine Cantelmo di Lecce

Giornata mondiale dei bambini

La forza della musica nel Concorso Internazionale ‘Arcangelo Speranza’

I carbonai e la storia del territorio da tramandare nella festa della Cranàra di Calimera

Cassano delle Murge, sabato 25 maggio, paese in festa per la IV edizione di”Magna Inventio”

LASCIA UNA RISPOSTA

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commenterò.

Recaptcha

2 x 3

Change Image

Answer...

Pubblica un commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

Qui la tua pubblicità

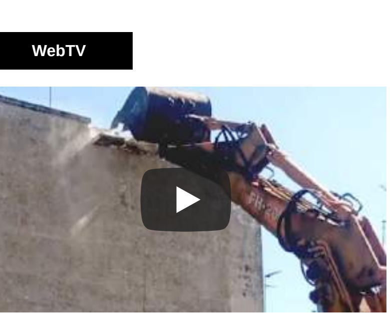
ITALPRESS video news

Fondi Fsc alla Sicilia, Catanzaro “Accordo a due settimane da europee”
27 05 2024 12:54
PALERMO (ITALPRESS) – “Il Governo regionale si era impegnato a tornare in Aula sulle misure dedicate ai territori: ci sono interventi importanti che attendono […]

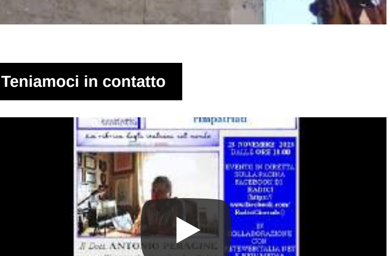
Fondi Fsc alla Sicilia, De Luca “Becera campagna elettorale”
27 05 2024 12:49
PALERMO (ITALPRESS) – “Meloni tra un comizio e l’altro viene a sottoscrivere il più importante tra gli accordi di programma, trasformando in evento politico […]

Focus Salute – Menopausa precoce, cause e sintomi d’allarme
27 05 2024 11:00
MILANO (ITALPRESS) – Nel trentatreesimo numero di Focus Salute, format tv dell’agenzia Italpress, la ginecologa e oncologa Alessandra Graziottin parla di menopausa precoce, delle […]

WebTV



Teniamoci in contatto



PuntO al Direttore

Spazio Ippocrate, Medicina e oltre

Viaggio nella Storia

Campagna di sensibilizzazione:
Conoscenza e culto del beato Giacomo

Eventi in programma

Non ci sono eventi previsti.

Iscriviti alla nostra newsletter!

Vorresti essere avvisato appena un articolo viene pubblicato? Inserisci qui il tuo indirizzo e-mail e sarai il primo a saperlo.

E-mail

Nome

Ho letto e accetto quanto esposto nella politica di Riservatezza e Tracciamento dati degli utenti (Privacy and Cookie policy)

Iscriviti

Ricerca

Search

Categorie

Seleziona una categoria

Tag

Arte · Band · Bari · Basilicata · Cassano delle Murge · Cina · Cinema · Conte · coronavirus · Covid · covid-19 · cultura · Cultura & Società · emergenti · Governo · Grottaglie · Ilva · Italia · kyma mobilità · Lavoro · Lecce · libri · libro · M5S · Massafra · musica · new single · nuovo singolo · Pd · Puglia · Pulsano · Regione Puglia · Roma · Russia · Scuola · sport · SPOTIFY · Taranto · Teatro · turismo · Ucraina · UE · USA · videoclip · Youtube

© Copyright 2021. Tutti i diritti riservati.

Traduci · Rivedi il consenso

VIAGGI E TURISMO > SAPERI E SAPORI > ENOGASTRONOMIA

Pizze, cozze e fantasia: è Ego Festival

Chef stellati da tutto il mondo a confronto a Taranto, per un omaggio all'enogastronomia pugliese nel segno della contaminazione tra culture

15/05/2024 Fabio Bottiglione

Condividi

Tag Ego Festival Taranto

Potrebbero interessarti anche...

ARTE

Arte e fotografia in mostra a Taranto per "Eyeland - L'isola delle arti"

Negli scatti della seconda edizione della kermesse anche la difficile convivenza con l'inquinamento…

13:18

CALCIO

I medici della Uefa a Taranto per formare i club pugliesi

Giornata di studio con esperti sport europei e della Nazionale U21

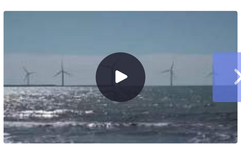
12:28

AMBIENTE

La giunta comunale delibera: "la città avrà una sua area marina protetta"

Il Sindaco Melucci: " Dobbiamo conservare il mare e le sue risorse per uno sviluppo sostenibile"

25/05/2024



AMBIENTE

"A Taranto un cantiere per la produzione di impianti eolici", la proposta all'Eco Forum

Due giornate di incontri e tavole rotonde per parlare di ambiente e innovazione nella sede dell'Università

23/05/2024

Altri video da Enogastronomia

ENOGASTRONOMIA

Un 'cheese bar' tra le querce

Nella Foresta di Mercadante i prodotti di un caseificio locale di lunga esperienza

21/05/2024

ENOGASTRONOMIA

"Le bandiere del gusto" pugliese in un confronto tra addetti ai lavori

Sono 60 i prodotti pugliesi certificati con denominazione di origine protetta e indicazione geografica…

16/05/2024

ENOGASTRONOMIA

Il vino dei vignaioli

Terza edizione del salone "Vini dei Vignaioli - Puglia", fino al 13 maggio Bari ospita la manifestazione dedicata …

12/05/2024

ENOGASTRONOMIA

Confronto tra chef pugliesi e stranieri a "Ego Festival"

Spazio alla sperimentazione con un occhio alle tradizioni del territorio

10/05/2024

Rai - Radiotelevisione Italiana Spa Sede legale: Viale Mazzini, 14 - 00195 Roma Cap. Soc. Euro 242.518.100,00 interamente versato
Ufficio del Registro delle Imprese di Roma © Rai 2024 - tutti i diritti riservati. P.Iva 06382641006

Pizze, cozze e fantasia: è Ego Festival

LINK: https://www.rainews.it/tgr/puglia/video/2024/05/ego-festival-taranto-cibo-enogastronomia-571b74e6-5535-473a-9d5b-b86c19c69f70.html

Pizze, cozze e fantasia: è Ego Festival Chef stellati da tutto il mondo a confronto a Taranto, per un omaggio all'enogastronomia pugliese nel segno della contaminazione tra culture 15/05/2024 Fabio Bottiglione

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Fattore Umano del Mare in mostra a Taranto fino al 12 giugno

Redazione · Maggio 12, 2024 23:44

"Lo sguardo fotografico, lo sguardo straniero di chi non è nato in un luogo fornisce sempre nuovi punti di vista, mostra angoli ciechi che nella quotidianità si perdono. Si tratta di punti di vista che spesso stupiscono e "allargano" l'inquadratura di chi un luogo lo vive da sempre, come se i nostri occhi fossero perennemente focalizzati sui dettagli della nostra routine e si perdessero, come si suol dire, la "big picture", il quadro generale. La fotografia diventa il punto di vista straniero che aiuta a riconnettere gli esseri umani con la sua identità, rialacciando la memoria all'essenza del mare in cui Taranto è immersa e che di Taranto ne detta umori e colori.

Con queste parole, **Monica Caradonna**, ideatrice di EGO Festival, e **Gianvito Fanelli,** designer e fondatore di Vita lenta, introducono per la prima volta a Cozza in the City, spin-off di EGO Festival, **la residenza d'artista e mostra fotografica** che si terrà in **via Duomo** a **Taranto dal 12 maggio al 12 giugno**, con un allestimento totalmente outdoor.

Il duo di fotografi Savour, composto dal pugliese **Matteo Bellomo** e dalla trentina **Stefania Zanetti**, si è mosso per qualche giorno nella città alla ricerca di sguardi, mani, sorrisi, occhi che raccontano la quotidianità della città, ma anche i suoi lunghi processi di trasformazioni, le tradizioni, la cultura ittica e gastronomica. Il risultato sono sedici foto che raccontano **"Il Fattore Umano del Mare"**, tema della prima edizione, ma che porteranno nuova bellezza nelle vie della città vecchia, offrendo una prospettiva inedita, e permetteranno al pubblico di "tuffarsi" dentro le pieghe, anche quelle meno visibili, della città.

"L'amministrazione comunale di Taranto, guidata dal sindaco Rinaldo Melucci ha ormai innescato un percorso di transizione ecologica e culturale che passa anche dai grandi eventi che portano Taranto al centro dell'attenzione nazionale e internazionale – ha commentato il vicesindaco Gianni Azzaro a margine dell'inaugurazione della mostra fotografica – e siamo felici di aver dato a un evento di cultura gastronomica quale Cozza in the City un taglio emozionale. Questa mattina la Città Vecchia era invasa da turisti che hanno osservato la mostra con lo stupore della scoperta".

Savour Duo. Matteo Bellomo (Conversano, 1994) e Stefania Zanetti (Trento, 1993) sono due fotografi con un background nel design e nella fotografia di prodotto con base a Milano ma sempre in viaggio. Fondano Savour, un duo attivo nell'ambito dell'enogastronomia e dell'ospitalità in cui lo sguardo sensoriale di Stefania si amalgama a quello plastico di Matteo dando forma alle sensazioni, rendendo tangibili le loro percezioni, componendo narrative da ascoltare. Hanno scattato per Marni, Canali, Etro, Aspesi nella moda, Mutina, CC-Tapis, Cassina nel design ma anche Jacopo Ticchi e Trattoria da Lucio, Matias Perdomo e Contraste, Davide Longoni e Antonio Zaccardi al Pashà.

Il racconto di Savour Duo. "Ci siamo catapultati a Taranto per meno di 48 ore, con gli occhi che non riuscivano a rimanere spalancati per il riflesso del sole sul mare e l'irrequietezza di un bimbo innocente nell'ora libera in gita. Per la prima volta siamo partiti senza ricerche e puntini sulla mappa, cercando di evitare tutto ciò che potesse influenzare la nostra percezione. Abbiamo iniziato la residenza aprendo la finestra sul lungomare di Taranto vecchia e fabbiamo finita passeggiando tra le sue vie contorte. Nel mezzo, abbiamo accettato ogni vibrazione ci si scaravantasse addosso. Se solitamente attraverso i nostri scatti raccontiamo la sensorialità delle cose nella loro impalpabilità, per la prima volta abbiamo sentito il bisogno di ricercare la lucidità e chi ce lo ha permesso sono stati proprio gli abitanti di Taranto: abbiamo decodificato sentori e metabolizzato impressioni nell'osservare il loro rapporto vero, verace e diretto sia con il mare che con noi. È stato questo che ha reso determinante per la narrazione raccontare gli attori piuttosto che il loro contesto. Le persone che abbiamo incontrato all'apparenza dure come il guscio delle cozze che maneggiano con dimestichezza tra le loro mani sono nella realtà tenere e sapide come il loro frutto. Sono loro, assieme al loro tesoro a fare da filtro tra una città con un'energia più profonda che esala il bisogno di essere nutrita con cura e gusto."

Condividi su...

Redazione

Previous
Taranto, Cataldus d'argento: i premiati dell'edizione 2024

Next
Teatro, 'Fiera Estrò' tra divertimento e stravaganza

Cerca ... Cerca

NOTIZIE DI TENDENZA

1 A Potenza il 30 maggio i concerti di Joe C, Vale Lambo e Nello Daniele
2 Amiu Trani, Nacci amministratore unico dopo scomparsa Giordano
3 Bari e Bat, ispezioni Nas nelle farmacie: nessuna infrazione grave
4 Taranto, al via Kyma Van per la raccolta ingombranti
5 Lecce, presentato il musical "L'angelo della musica"

ANTENNA SUD SOCIAL

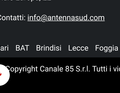
Facebook Instagram Youtube
Linkedin Whatsapp TikTok

A Potenza il 30 maggio i concerti di Joe C, Vale Lambo e Nello Daniele

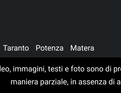
ULTIME POPOLARI TENDENZA

A Potenza il 30 maggio i concerti di Joe C, Vale Lambo e Nello Daniele
Amiu Trani, Nacci amministratore unico dopo scomparsa Giordano
Bari e Bat, ispezioni Nas nelle farmacie: nessuna infrazione grave
Taranto, al via Kyma Van per la raccolta ingombranti
Lecce, presentato il musical "L'angelo della musica"

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



A Potenza il 30 maggio i concerti di Joe C, Vale Lambo e Nello Daniele
Maggio 27, 2024 17:06 · Francesco Cutro



Crispiano, grandi esperti al 4° Festival della Sostenibilità
Maggio 27, 2024 13:02 · Gianmarco Sansolino

39esima edizione di "Strataranto in bicicletta"
Maggio 26, 2024 22:20 · Laura Milano

Potenza, prima messa di mons. Carbonaro con le associazioni
Maggio 26, 2024 10:11 · Francesco Cutro

Lecce festeggia la Madonna delle Ciliegie
Maggio 25, 2024 23:33 · Lory Larva

A Potenza la prima edizione de "U Mozzc' dei contadini di San Gerardo"
Maggio 25, 2024 22:46 · Francesco Cutro

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

A Potenza il 30 maggio i concerti di Joe C, Vale Lambo e Nello Daniele
Maggio 27, 2024 17:06 · Francesco Cutro

Amiu Trani, Nacci amministratore unico dopo scomparsa Giordano
Maggio 27, 2024 16:37 · Antonio Gargano

Bari e Bat, ispezioni Nas nelle farmacie: nessuna infrazione grave
Maggio 27, 2024 16:30 · Giovanni Sebastio

Taranto, al via Kyma Van per la raccolta ingombranti
Maggio 27, 2024 16:19 · Leo Spalluto

© Copyright © Canale 85 S.r.l.
Tutti i video, immagini, testi e foto sono di proprietà di Canale 85 S.r.l. sono quindi vietati l'uso e la riproduzione di questi, anche in maniera parziale, in assenza di autorizzazione scritta di Canale 85 s.r.l.

Testata Antenna Sud 14: Registrazione Tribunale Bari reg. stampa n. 618/1980 del 09/05/1980

Testata Antenna Sud 92: Registrazione Tribunale Brindisi reg. stampa n. 1/16 del 31/03/2016

Copyright Canale 85 S.r.l. Tutti i video, immagini, testi e foto sono di proprietà di Canale 85 S.r.l. Sono vietati l'uso e la riproduzione di questi, anche in maniera parziale, in assenza di autorizzazione scritta di Canale 85 S.r.l.

"IL FATTORE UMANO DEL MARE" IN MOSTRA PER UN MESE IN CITTÀ VECCHIA

Redazione Creato: 13 Maggio 2024

"Lo sguardo fotografico, lo sguardo straniero di chi non è nato in un luogo fornisce sempre nuovi punti di vista, mostra angoli ciechi che nella quotidianità si perdono. Si tratta di punti di vista che spesso stupiscono e allargano l'inquadratura di chi un luogo lo vive da sempre, come se i nostri occhi fossero perennemente focalizzati sui dettagli della nostra routine e si perdessero, come si suol dire, la big picture, il quadro generale. La fotografia diventa il punto di vista straniero che aiuta a riconnettere gli esseri umani con la sua identità, riallacciando la memoria all'essenza del mare in cui Taranto è immersa e che di Taranto ne detta umori e colori".

Con queste parole, Monica Caradonna, ideatrice di EGO Festival, e Gianvito Fanelli, designer e fondatore di Vita lenta, introducono per la prima volta a Cozza in the City, spin-off di EGO Festival, la residenza d'artista e mostra fotografica che si terrà in via Duomo a Taranto fino al 12 giugno, con un allestimento totalmente outdoor. Il duo di fotografi Savour, composto dal pugliese Matteo Bellomo e dalla trentina Stefania Zanetti, si è mosso per qualche giorno nella città alla ricerca di sguardi, mani, sorrisi, occhi che raccontano la quotidianità della città, ma anche i suoi lunghi processi di trasformazioni, le tradizioni, la cultura ittica e gastronomica. Il risultato sono sedici foto che raccontano "Il Fattore Umano del Mare", tema della prima edizione, ma che porteranno nuova bellezza nelle vie della città vecchia, offrendo una prospettiva inedita, e permetteranno al pubblico di tuffarsi dentro le pieghe, anche quelle meno visibili, della città.

"L'amministrazione comunale di Taranto, guidata dal sindaco Rinaldo Melucci, ha ormai innescato un percorso di transizione ecologica e culturale che passa anche dai grandi eventi che portano Taranto al centro dell'attenzione nazionale e internazionale – ha commentato il vicesindaco Gianni Azzaro a margine dell'inaugurazione della mostra fotografica – e siamo felici di aver dato a un evento di cultura gastronomica quale Cozza in the City un taglio emozionale. Questa mattina (domenica 12 maggio, ndr) la città vecchia era invasa da turisti che hanno osservato la mostra con lo stupore della scoperta".

"Ci siamo catapultati a Taranto per meno di 48 ore, con gli occhi che non riuscivano a rimanere spalancati per il riflesso del sole sul mare e l'irrequietezza di un bimbo innocente nell'ora libera in gita. Per la prima volta siamo partiti senza ricerche e puntini sulla mappa, cercando di evitare tutto ciò che potesse influenzare la nostra percezione", è stato il commento del duo Savour. "Abbiamo iniziato la residenza – hanno aggiunto - aprendo la finestra sul lungomare di Taranto vecchia e l'abbiamo finita passeggiando tra le sue vie contorte. Nel mezzo, abbiamo accettato ogni vibrazione ci si scaraventasse addosso. Se solitamente attraverso i nostri scatti raccontiamo la sensorialità delle cose nella loro impalpabilità, per la prima volta abbiamo sentito il bisogno di ricercare la lucidità e chi ce lo ha permesso sono stati proprio gli abitanti di Taranto: abbiamo decodificato sentori e metabolizzato impressioni nell'osservare il loro rapporto vero, verace e diretto sia con il mare che con noi. È stato questo che ha reso determinante per la narrazione raccontare gli attori piuttosto che il loro contesto. Le persone che abbiamo incontrato – hanno concluso i due fotografi - all'apparenza dure come il guscio delle cozze che maneggiano con dimestichezza tra le loro mani sono nella realtà tenere e sapide come il loro frutto. Sono loro, assieme al loro tesoro a fare da filtro tra una città con un'energia più profonda che esala il bisogno di essere nutrita con cura e gusto".

Quotidiano Online Cronache Tarantine - Registrazione al Tribunale di Taranto n. 4/2014 del 18/03/2014
Direttore Responsabile: Daniele Creti Responsabilità dei contenuti - Tutto il materiale è coperto da copyright.

Privacy Policy | Cookie Policy

Email: redazione@cronachetarantine.it

"IL FATTORE UMANO DEL MARE" IN MOSTRA PER UN MESE IN CITTÀ VECCHIA

Redazione Creato: 13 Maggio 2024

"Lo sguardo fotografico, lo sguardo straniero di chi non è nato in un luogo fornisce sempre nuovi punti di vista, mostra angoli ciechi che nella quotidianità si perdono. Si tratta di punti di vista che spesso stupiscono e allargano l'inquadratura di chi un luogo lo vive da sempre, come se i nostri occhi fossero perennemente focalizzati sui dettagli della nostra routine e si perdessero, come si suol dire, la big picture, il quadro generale. La fotografia diventa il punto di vista straniero che aiuta a riconnettere gli esseri umani con la sua identità, riallacciando la memoria all'essenza del mare in cui Taranto è immersa e che di Taranto ne detta umori e colori".

Con queste parole, Monica Caradonna, ideatrice di EGO Festival, e Gianvito Fanelli, designer e fondatore di Vita lenta, introducono per la prima volta a Cozza in the City, spin-off di EGO Festival, la residenza d'artista e mostra fotografica che si terrà in via Duomo a Taranto fino al 12 giugno, con un allestimento totalmente outdoor. Il duo di fotografi Savour, composto dal pugliese Matteo Bellomo e dalla trentina Stefania Zanetti, si è mosso per qualche giorno nella città alla ricerca di sguardi, mani, sorrisi, occhi che raccontano la quotidianità della città, ma anche i suoi lunghi processi di trasformazioni, le tradizioni, la cultura ittica e gastronomica. Il risultato sono sedici foto che raccontano "Il Fattore Umano del Mare", tema della prima edizione, ma che porteranno nuova bellezza nelle vie della città vecchia, offrendo una prospettiva inedita, e permetteranno al pubblico di tuffarsi dentro le pieghe, anche quelle meno visibili, della città.

"L'amministrazione comunale di Taranto, guidata dal sindaco Rinaldo Melucci, ha ormai innescato un percorso di transizione ecologica e culturale che passa anche dai grandi eventi che portano Taranto al centro dell'attenzione nazionale e internazionale – ha commentato il vicesindaco Gianni Azzaro a margine dell'inaugurazione della mostra fotografica – e siamo felici di aver dato a un evento di cultura gastronomica quale Cozza in the City un taglio emozionale. Questa mattina (domenica 12 maggio, ndr) la città vecchia era invasa da turisti che hanno osservato la mostra con lo stupore della scoperta".

"Ci siamo catapultati a Taranto per meno di 48 ore, con gli occhi che non riuscivano a rimanere spalancati per il riflesso del sole sul mare e l'irrequietezza di un bimbo innocente nell'ora libera in gita. Per la prima volta siamo partiti senza ricerche e puntini sulla mappa, cercando di evitare tutto ciò che potesse influenzare la nostra percezione", è stato il commento del duo Savour. "Abbiamo iniziato la residenza – hanno aggiunto - aprendo la finestra sul lungomare di Taranto vecchia e l'abbiamo finita passeggiando tra le sue vie contorte. Nel mezzo, abbiamo accettato ogni vibrazione ci si scaraventasse addosso. Se solitamente attraverso i nostri scatti raccontiamo la sensorialità delle cose nella loro impalpabilità, per la prima volta abbiamo sentito il bisogno di ricercare la lucidità e chi ce lo ha permesso sono stati proprio gli abitanti di Taranto: abbiamo decodificato sentori e metabolizzato impressioni nell'osservare il loro rapporto vero, verace e diretto sia con il mare che con noi. È stato questo che ha reso determinante per la narrazione raccontare gli attori piuttosto che il loro contesto. Le persone che abbiamo incontrato – hanno concluso i due fotografi - all'apparenza dure come il guscio delle cozze che maneggiano con dimestichezza tra le loro mani sono nella realtà tenere e sapide come il loro frutto. Sono loro, assieme al loro tesoro a fare da filtro tra una città con un'energia più profonda che esala il bisogno di essere nutrita con cura e gusto".

Quotidiano Online Cronache Tarantine - Registrazione al Tribunale di Taranto n. 4/2014 del 18/03/2014
Direttore Responsabile: Daniele Creti Responsabilità dei contenuti - Tutto il materiale è coperto da copyright.

Privacy Policy | Cookie Policy

Email: redazione@cronachetarantine.it

"Il fattore umano del mare" in mostra

Sino a fine mese in Città Vecchia lo sguardo fotografico della nostra città ad opera del duo Savour

REDAZIONEONLINE
PUBBLICATO IL 13 MAGGIO 2024, 08:54

"Lo sguardo fotografico, lo sguardo straniero di chi non è nato in un luogo fornisce sempre nuovi punti di vista, mostra angoli ciechi che nella quotidianità si perdono. Si tratta di punti di vista che spesso stupiscono e allargano l'inquadratura di chi un luogo lo vive da sempre, come se i nostri occhi fossero perennemente focalizzati sui dettagli della nostra routine e si perdessero, come si suol dire, la big picture, il quadro generale. La fotografia diventa il punto di vista straniero che aiuta a riconnettere gli esseri umani con la sua identità, riallacciando la memoria all'essenza del mare in cui Taranto è immersa e che di Taranto ne detta umori e colori". Con queste parole, Monica Caradonna, ideatrice di **EGO Festival**, e Gianvito Fanelli, designer e fondatore di **Vita lenta**, introducono per la prima volta a **Cozza in the City**, spin-off di EGO Festival, la residenza d'artista e mostra fotografica che si terrà in via Duomo a Taranto fino al 12 giugno, con un allestimento totalmente outdoor.

Il duo di fotografi Savour, composto dal pugliese Matteo Bellomo e dalla trentina Stefania Zanetti, si è mosso per qualche giorno nella città alla ricerca di sguardi, mani, sorrisi, occhi che raccontano la quotidianità della città, ma anche i suoi lunghi processi di trasformazioni, le tradizioni, la cultura ittica e gastronomica. Il risultato sono sedici foto che raccontano **"Il Fattore Umano del Mare",** tema della prima edizione, ma che porteranno nuova bellezza nelle vie della città vecchia, offrendo una prospettiva inedita, e permetteranno al pubblico di tuffarsi dentro le pieghe, anche quelle meno visibili, della città.

"Ci siamo catapultati a Taranto per meno di 48 ore, con gli occhi che non riuscivano a rimanere spalancati per il riflesso del sole sul mare e l'irrequietezza di un bimbo innocente nell'ora libera in gita. Per la prima volta siamo partiti senza ricerche e puntini sulla mappa, cercando di evitare tutto ciò che potesse influenzare la nostra percezione", è stato il commento del duo Savour.

"Abbiamo iniziato la residenza – hanno aggiunto – aprendo la finestra sul lungomare di Taranto vecchia e l'abbiamo finita passeggiando tra le sue vie contorte. Nel mezzo, abbiamo accettato ogni vibrazione ci si scaraventasse addosso. Se solitamente attraverso i nostri scatti raccontiamo la sensorialità delle cose nella loro impalpabilità, per la prima volta abbiamo sentito il bisogno di ricercare la lucidità e chi ce lo ha permesso sono stati proprio gli abitanti di Taranto: abbiamo decodificato sentori e metabolizzato impressioni nell'osservare il loro rapporto vero, verace e diretto sia con il mare che con noi. È stato questo che ha reso determinante per la narrazione raccontare gli attori piuttosto che il loro contesto. **Le persone che abbiamo incontrato** – hanno concluso i due fotografi – **all'apparenza dure come il guscio delle cozze che maneggiano con dimestichezza tra le loro mani sono nella realtà tenere e sapide come il loro frutto.** Sono loro, assieme al loro tesoro a fare da filtro tra una città con un'energia più profonda che esala il bisogno di essere nutrita con cura e gusto".

Condividi:

#cozzainthecity #duoSavour #EgoFestival #ilfattoreumanodelmare

Articolo Precedente
TURISMO: LE CRITICITÀ EMERSE DAGLI OPERATORI

Articolo Successivo
LA REGINA NERA

COMMENTA

Nome (*)
Il tuo nome*
Mail (*) (non verrà pubblicata)
La tua e-mail*
Sito web
Hai un sito web?
Il tuo commento...
Invia commento

"Il giornalismo è divulgare un fatto che qualcuno non vuole che si pubblichi, il resto è solo propaganda"

(Horacio Verbitsky)

Testata giornalistica edita da:

Informazioni su spazi pubblicitari

Cerca nel sito
Cerca

Fondazione Oro6 per il Sociale

Via Temenide 34/b – 74121 Taranto
P.iva 02945000731
Iscrizione Tribunale di Taranto nr. 8 del 13/11/13

Iscrizione al ROC n° 1529/2013

Direttore responsabile Giovanni Saracino

Comunica con noi:
redazione@corriereditaranto.it

Privacy

Offerta per te
Temu

EVENTI

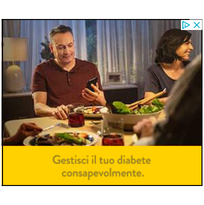
Com'è una cena di pesce da 13 Stelle Michelin? Ve lo raccontiamo noi

di Olga Noel Winderling

13 maggio 2024

Vito Gallo - Ego Festival

Al *Dinner Incredible* di Taranto, undici chef italiani e internazionali hanno reso omaggio alla Puglia impiegando prodotti locali. Ecco di chi si tratta, il menù completo e qualche loro consiglio



La **cena di pesce** "incredibile" si è svolta l'11 maggio al Relais Histò di **Taranto** in occasione di **Ego Festival**, organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che per tre giorni ha trasformato la città pugliese in un paradiso del gusto tra laboratori, degustazioni, eventi, focus sui prodotti del territorio come l'olio extravergine d'oliva, il vino, la focaccia barese e di Laterza. Tra i professionisti chiamati ad animarlo: dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo; altrettanti tarantini; 25 pizzaioli, più il migliore del pianeta incoronato da tutte le guide di settore, oltre che da *50 Top pizza*, alias Francesco Martucci de I Masanielli di Caserta. È uno degli undici, importanti autori chiamati a comporre il *Dinner Incredible* 2024, appuntamento itinerante che dopo Thailandia, Italia, Arabia Saudita è ritornato a Taranto per raccontare le eccellenze di una zona dalla biodiversità straordinaria, famosa in particolare per le sue risorse ittiche. Il format è nato su iniziativa dello chef **Giorgio Diana** - natali in Sardegna, esperienze internazionali, 31° nella classifica de *I Migliori Ristoranti Italiani nel Mondo* 2024 di *50 Top Italy* con il suo Casa Fontana by Giorgio Diana di Taiwan, executive chef di Lucida, il miglior ristorante italiano in Egitto - che al motto di *Play global, eat local,* dal 2020 invita al viaggio chef da ogni angolo di mondo, per confrontarsi ogni volta su un tema diverso. «L'idea è nata durante la pandemia, **per supportare i produttori locali**, coinvolgendo appunto gli chef di culture, colori e religioni diverse affinché - come gli apostoli - portassero pace e amore dappertutto». Non si tratta di una competizione insomma, tutt'altro. «*Food connecting people*», aggiunge Giorgio Diana, che prossimamente porterà il *Dinner Incredible* «di nuovo in Araba Saudita, stavolta non a Riyad ma a Gedda; poi a Phuket, in Thailandia; e l'anno prossimo in Sardegna e in Turchia».

Come valorizzare i gamberi in cucina secondo Giorgio Diana

Vito Gallo - Ego Festival

Il piatto da lui proposto nella cena di Taranto - undici portate, ognuna con una firma diversa - è stato un omaggio alla Puglia a 360°. «Ho realizzato un tortello ripieno di granchio blu locale, con burrata di Andria, arancia, mentuccia e con l'aggiunta esterna del gamberetto rosso di Taranto, marinato con una spuma alla vaniglia». Come possono valorizzarlo al meglio in cucina anche i comuni mortali? «Il mio consiglio è di impiegarlo **crudo, appena marinato con un po' di olio alla vaniglia, sale e pepe**. Non servono preparazioni complesse, quando la materia prima è eccellente come quella italiana».

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

Come valorizzare le ostriche secondo Martino Ruggieri

Vito Gallo - Ego Festival

È della stessa opinione Martino Ruggieri, classe 1986, da Martina Franca a Parigi dove il suo ristorante Maison Ruggieri ha conquistato la seconda stella Michelin grazie ai "sapori superlativi", agli "assemblaggi sconcertanti", alle "salse strabilianti". Al *Dinner Incredible* ha preparato «semplicissime ostriche con spinaci e tre salse diverse», e che in generale consiglia appunto **in purezza, «senza alcuna aggiunta, nemmeno l'aceto o il limone».**

Come valorizzare la ricciola secondo Noda Kotaro

Vito Gallo - Ego Festival

E ancora: lo chef giapponese Noda Kotaro - una stella al Faro di Tokyo, noto in italia per la sua cucina italiana con contaminazioni orientali al Bistrot64 di Roma, ha preparato una «ricciola appena marinato nel koji - un riso fermentato portato dal Giappone - con ciliegie, mandorle, cetriolo barattiere locale e olio di dragoncello». Ha scelto insomma un pesce di pregio «che tuttavia in cottura rischia di diventare stopposo. Per questo suggerisco di **impiegarlo crudo, dopo una leggera marinatura, purché preventivamente abbattuto a -20 ° per 24 ore**».

Come valorizzare il fungo cardoncello secondo Giovanni Solofra

Vito Gallo - Ego Festival

Ed eccoci al piatto proposto da Giovanni Solofra del bistellato Tre Olivi di Paestum, con il «fungo cardoncello delle Murge impiegato come fosse un filetto di vitello al pepe verde, ma rigorosamente vegetariano, con un fondo di verdure e le mandorle pugliesi al posto della panna». Si tratta di un fungo dalla consistenza magnifica, «**ottimo con i primi e nelle zuppe, specialmente quella di ceci, a cui aggiungerlo dopo una leggera scottatura**».

ARTICOLI PIÙ LETTI
Quando mangiare la frutta? La nutrizionista risponde
di Fabiana Salsi
Pasta alla cardinale: tutto è concesso
di Giorgia Di Sabatino
Cosa mangiare per depurare il fegato? Risponde la nutrizionista
di Angela Altomare

Come valorizzare le cipolle secondo Francesco Martucci

Vito Gallo - Ego Festival

Anche il re della pizza non ha impiegato una risorsa ittica nella sua ricetta, perché voleva «rendere omaggio alla cipolla, questo prodotto favoloso dalle mille sfumature che merita di essere messo su un piedistallo». È stato lui ad aprire la cena di pesce con una pizza straordinaria a base appunto di «cipolle - di Tropea, Zapponeta, Montoro - in sette consistenze diverse». Quanto ai modi migliori di impiegarle in cucina: «Sono moltissimi, dalle frittate al ragù. Ma sono eccellenti anche **saltate in padella con uvetta passa e accompagnate da una stracciatelle di latte vaccino**».

Il menù completo di *Dinner Incredible* 2024

Vito Gallo - Ego Festival

1/11

Le sette consistenze della cipolla

La ricetta di Francesco Martucci, I Masanielli di Caserta

Vito Gallo - Ego Festival

2/11

Ostriche & yuzu

La ricetta di Martino Ruggieri de la Maison Ruggieri **, Parigi

Vito Gallo - Ego Festival

3/11

Tartare di spigola, prezzemolo, Taramà

La ricetta di Pavlos Kyriakis del ristorante Gallina* di Atene

Vito Gallo - Ego Festival

4/11

Orata, peperoni rossi, scalogno

La ricetta di Dieter Koschina del Villa Joya **, Algarve

ARTICOLI PIÙ LETTI
Quando mangiare la frutta? La nutrizionista risponde
di Fabiana Salsi
Pasta alla cardinale: tutto è concesso
di Giorgia Di Sabatino
Cosa mangiare per depurare il fegato? Risponde la nutrizionista
di Angela Altomare

Vito Gallo - Ego Festival

5/11

Rombo, cozze, soppressata, pomodorini, finocchietto selvatico

La ricetta di Tim Golsteijn, del Bougainville* di Amsterdam

Vito Gallo - Ego Festival

6/11

Tortello fatto a mano, granchio blu, burrata, salsa ai crostacei

La ricetta di Giorgio Diana, chef executive di Lucida, Egitto

Vito Gallo - Ego Festival

7/11

Ricciola, ciliegie, mandorle, cetrioli

La ricetta di Noda Kotaro, ristorante Faro * di Tokyo

Vito Gallo - Ego Festival

8/11

Gambero rosso, carciofi, prezzemolo

La ricetta di Massimiliano Sena, Il lago*, Svizzera

Vito Gallo - Ego Festival

9/11

Ombrina, fonduta di pomodori, olio alla vaniglia

La ricetta di Bruno Menard***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore

Vito Gallo - Ego Festival

10/11

Funghi cardoncelli, mandorle, pepi misti

La ricetta di Giovanni Solofra, Tre Olivi di Paestum **, Campania

Vito Gallo - Ego Festival

11/11

Albicocche, pop corn, caffè

La ricetta di Kay Baumgardt – Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ)

TAGS Pesce Puglia Chef

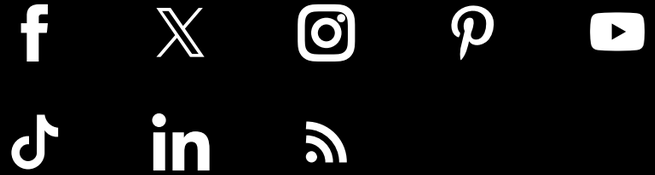
LEGGI ANCHE

MONDO
I 25 migliori primi piatti italiani secondo gli...
di Fabiana Salsi

IN PRIMO PIANO
La classifica dei migliori piatti italiani secondo gl...
di Redazione

DOVE
50 Top Pizza Europe 2024: la classifica delle...
di Fabiana Salsi

IN PRIMO PIANO
The World's 50 Best Restaurants 2024: la lista dal ...
di Redazione



CUCINA REGIONALE
RICETTE
NEWS
DOVE
TUTORIAL
GREEN
VIDEO
LA SCUOLA
CORSI DIGITALI

AD
GQ
Vanity Fair
Vogue
Wired

Pubblicità | Abbonamenti | Redazione | Condizioni d'utilizzo | Privacy | Codice Etico |

©: EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - PIAZZA CADORNA 5 - 20123 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F E P.IVA REG.IMPRESE TRIB. MILANO N. 00834980153 SOCIETÀ CON SOCIO UNICO

Il Fattore Umano del Mare in mostra a Taranto dal 12 maggio al 12 giugno

di Giornale di Puglia - maggio 12, 2024

(ph Matteo Bellomo e Stefania Zanetti)

TARANTO - "Lo sguardo fotografico, lo sguardo straniero di chi non è nato in un luogo fornisce sempre nuovi punti di vista, mostra angoli ciechi che nella quotidianità si perdono. Si tratta di punti di vista che spesso stupiscono e "allargano" l'inquadratura di chi un luogo lo vive da sempre, come se i nostri occhi fossero perennemente focalizzati sui dettagli della nostra routine e si perdessero, come si suol dire, la "big picture", il quadro generale. La fotografia diventa il punto di vista straniero che aiuta a riconnettere gli esseri umani con la sua identità, riallacciando la memoria all'essenza del mare in cui Taranto è immersa e che di Taranto ne detta umori e colori."

Con queste parole, Monica Caradonna, ideatrice di EGO Festival, e Gianvito Fanelli, designer e fondatore di Vita lenta, introducono per la prima volta a Cozza in the City, spin-off di EGO Festival, la residenza d'artista e mostra fotografica che si terrà in via Duomo a Taranto dal 12 maggio al 12 giugno, con un allestimento totalmente outdoor. Il duo di fotografi Savour, composto dal pugliese Matteo Bellomo e dalla trentina Stefania Zanetti, si è mosso per qualche giorno nella città alla ricerca di sguardi, mani, sorrisi, occhi che raccontano la quotidianità della città, ma anche i suoi lunghi processi di trasformazioni, le tradizioni, la cultura ittica e gastronomica. Il risultato sono sedici foto che raccontano "Il Fattore Umano del Mare", tema della prima edizione, ma che porteranno nuova bellezza nelle vie della città vecchia, offrendo una prospettiva inedita, e permetteranno al pubblico di "tuffarsi" dentro le pieghe, anche quelle meno visibili, della città.

"L'amministrazione comunale di Taranto, guidata dal sindaco Rinaldo Melucci ha ormai innescato un percorso di transizione ecologica e culturale che passa anche dai grandi eventi che portano Taranto al centro dell'attenzione nazionale e internazionale – ha commentato il vicesindaco Gianni Azzaro a margine dell'inaugurazione della mostra fotografica – e siamo felici di aver dato a un evento di cultura gastronomica quale Cozza in the City un taglio emozionale. Questa mattina la Città Vecchia era invasa da turisti che hanno osservato la mostra con lo stupore della scoperta".

Savour Duo

Matteo Bellomo (Conversano, 1994) e Stefania Zanetti (Trento, 1993) sono due fotografi con un background nel design e nella fotografia di prodotto con base a Milano ma sempre in viaggio. Fondano Savour, un duo attivo nell'ambito dell'enogastronomia e dell'ospitalità in cui lo sguardo sensoriale di Stefania si amalgama a quello plastico di Matteo dando forma alle sensazioni, rendendo tangibili le loro percezioni, componendo narrative da ascoltare. Hanno scattato per Marni, Canali, Etro, Aspesi nella moda, Mutina, CC-Tapis, Cassina nel design ma anche Jacopo Ticchi e Trattoria da Lucio, Matias Perdomo e Contraste, Davide Longoni e Antonio Zaccardi al Pashà.

Il racconto di Savour Duo

"Ci siamo catapultati a Taranto per meno di 48 ore, con gli occhi che non riuscivano a rimanere spalancati per il riflesso del sole sul mare e l'irrequietezza di un bimbo innocente nell'ora libera in gita. Per la prima volta siamo partiti senza ricerche e puntini sulla mappa, cercando di evitare tutto ciò che potesse influenzare la nostra percezione.

Abbiamo iniziato la residenza aprendo la finestra sul lungomare di Taranto vecchia e l'abbiamo finita passeggiando tra le sue vie contorte. Nel mezzo, abbiamo accettato ogni vibrazione ci si scaraventasse addosso. Se solitamente attraverso i nostri scatti raccontiamo la sensorialità delle cose nella loro impalpabilità, per la prima volta abbiamo sentito il bisogno di ricercare la lucidità e chi ce lo ha permesso sono stati proprio gli abitanti di Taranto: abbiamo decodificato sentori e metabolizzato impressioni nell'osservare il loro rapporto vero, verace e diretto sia con il mare che con noi. È stato questo che ha reso determinante per la narrazione raccontare gli attori piuttosto che il loro contesto. Le persone che abbiamo incontrato all'apparenza dure come il guscio delle cozze che maneggiano con dimestichezza tra le loro mani sono nella realtà tenere e sapide come il loro frutto. Sono loro, assieme al loro tesoro a fare da filtro tra una città con un'energia più profonda che esala il bisogno di essere nutrita con cura e gusto."

Tags Arte Cultura e Spettacoli Taranto

Facebook Twitter

Ti potrebbero interessare ›

Visualizza tutti

Nuove Professioni IA
digitalcoachit
Click →

Posta un commento ›

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

‹ Nuova
Vecchia ›

Seguici

185k 39k 65k 23k

I più letti

1 **Reggio Calabria, filmato squalo bianco femmina di oltre tre metri a pochi metri dalla spiaggia**
aprile 27, 2024

2 **Antonio Decaro a scuola di dialetti: lo spot virale per le Europee**
maggio 24, 2024

3 **Filmato un grande squalo bianco nel Mar Adriatico vicino a una famosa isola croata**
maggio 01, 2024

4 **Nel porticciolo c'è uno squalo di 3 metri tra le barche: il video dei dipartisti**
maggio 07, 2024

Newsletter

Ricevi nuovi post via email

Indirizzo email

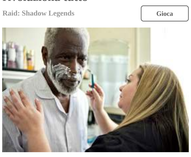
Iscriviti

Guarda Anche Contenuti Sponsorizzati

Il medico consiglia: "Grasso sull'addome? Fai questo ogni giorno." (Non è una dieta)
gogoldentree.it
Scopri di più

E' morta Catherine Spaak

Oltre i 40? Ecco il gioco che rivoluziona tutto
Raid: Shadow Legends
Gioca



Quanto si dovrebbe pagare per una badante 24 ore su 24? Vedi i prezzi
Cura della casa | Ricerca annunci
Cerca Ora

da Taboola

Ultimi articoli

Categories

AGRICOLTURA AMBIENTE Auto e motori Aziende Bari Bat Bifest 2024 Carnevale di Putignano CROCIERE Cultura e Spettacoli Eventi Festival di Sanremo 2024 Foggia Intervista Lecce Libri Mostre Salute e benessere Sessualità Speciale Amministrative 2024 Taranto Tecnologia Us version Viaggi

Ultimi commenti

Segui @GiornaledPuglia

Cookie Policy
Privacy Policy

Testata N. 1314/2010, Trib. Di Bari 06/05/2010 | Direttore: Vito Ferri | Editore: 'Arcadia Club' | Tutti I Diritti Sono Riservati | Copyright © 2024 Giornale Di Puglia

younet Create personalized AI Model in Minutes Try Now it's Free
Write a complex article about our service
Younet Assistant

Facebook Twitter Stampa Email

PUGLIA
Reporter

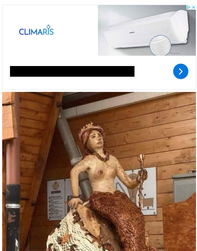
Suv a 20.000€ full optional
Wave3 il nuovo Suv bifuel full optional Gamma da 20.000€
EMC
Apri

HAMILTON
Franco Cuomo
Gioielli dal 1970
Andria - Via Regina Margherita 87 - Corso Cavour 120
www.francocuomogioielli.it

Attualità Cronaca | Cronaca Attualità Attualità

Fornaio pugliese realizza sculture di pane: ecco la sirena di Taranto. L'artista-panettiere è di Barletta

12 Maggio 2024



Vincenzo Paolillo, 59 anni, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi, a **Barletta**, in via dell'Industria 109, volontario di **'*Pane in piazza*'**, manifestazione benefica finalizzata ai progetti dei Missionari Cappuccini di Milano, partecipa all'**Ego Festival 2024 di Taranto** con una delle sue creazioni straordinarie fatte di pane:

CLIMARIS

Lampadari Classici Veneziani
Fornace produce sia per il privato che per il professionista.
Bottega Veneziana® Scopri di più

la **sirenetta simbolo della città**, realizzata con gli scarti della produzione del suo forno in attesa naturale (170 cm) e un quintale e 40 di peso. La manifestazione enogastronomica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio, come si sa, richiama forni e stelle, pizzaioli, fornai da tutto il mondo che fanno della città una capitale del gusto. Grazie a Paolillo quest'anno l'organizzazione ha voluto celebrare ogni forma di arte ispirata al pane. La sirenetta sarà esposta al Relais Histò per i due giorni per poi rimanere alla organizzazione della kermesse. Ego Festival aveva chiesto a Vincenzo Paolillo un'opera ispirata al capolavoro iconico: *"Si ha pensato subito al mare - racconta lui -. Così ho iniziato a plasmare un fondale marino con capesante, granchi, cavallucci marini, murene e persino un coperchio bruciato, per ricordare che purtroppo sui fondali marini si trovano anche questi oggetti inquinanti. In seguito ha aggiunto la sirena, in riferimento alle 4 iconiche sirene che circondano la scogliera del Castello di Taranto. Poi ho inserito due punti, il corpo e la coda. L'opera l'ho dedicata ad un mio caro amico, Antonio Caruso, scomparso di recente e a sua volta legato al mondo della panificazione: ha realizzato la scultura ho impiegato una settimana e sono serviti 200 kg di impasto".*

Guarda Anche
Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Il medico consiglia: "Grasso sull'addome? Fai questo ogni giorno." (Non è una dieta)
gogoldennews.it
Scopri di più

Addio problemi di udito
Quanto costa un apparecchio acustico di qualità nel 2024?
HearClear Preventivo

"Queste opere di pane necessitano di cure ed attenzioni»- continua Paolillo -. Ogni 6 mesi vanno consolidate per 3 giorni in un cella frigorifera dedicata, con una temperatura che oscilli fra i -25 e i -40 gradi". Vincenzo conserva anche un presepe che ha 15 anni! Sono numerosissime infatti le creazioni artistiche nate negli anni delle mani e dall'ingegno di Paolillo: alla **22ªMostra Pane in Piazza del 2004** a **Piazza Ferrarese**, una zona storica di **Bari**, sono state esposte diverse sue sculture come la Sacra Famiglia, La Pietà, e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, la semina, la trebbiatura, la molitura fino alla cottura del prodotto:

Già nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Arte e Pane' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. *"Ho da piccolo era attratto dalle costruzioni, in particolare quelle navali - ricorda -. Mi affascinava vedere un cantiere in grandi barche da pesca e penso che questa passione mi abbia ispirato per nel lavorare artisticamente il pane"*. Un hobby che Paolillo coltiva nel tempo libero dal suo impegno professionale di fornaio e imprenditore della sua azienda. Il forno aperto da primi del '900 e specializzato in prodotti a base di lievito naturale, realizzati con farina macinata a pietra, è infatti solo l'ultima fase di una serie di attività di filiera, dalla semina di propri terreni agricoli, alla lavorazione nei mulini, sempre di proprietà, alla vendita del prodotto finito. La passione per il pane e i suoi simboli di fraternità e di pace hanno portato Paolillo a far parte del team di 'Pane in piazza' che nel 2025 ti porterà a Milano a sfornare capolavori apprezzati per una importante raccolta fondi, al seguito della famiglia Marinoni. *"Conosco i Marinoni perché facevo parte dell'associazione del mitico Antonio, grande presidenza mondiale, e oggi collaboro con piacere e la stessa vocazione con il figlio Cesare, che ne porta avanti le tradizioni"*.

Addio problemi di udito
Quanto costa un apparecchio acustico di qualità nel 2024?
HearClear Preventivo

Riguardo il blog di **PugliaReporter.com**, ricordiamo che è possibile ricevere tutte le news in tempo reale da **Telegram** scrivendoci al seguente indirizzo **>https://t.me/pugliareporter<** da **Instagram** al seguente indirizzo **>instagram.com/puglia_reporter<** oltre che da **Facebook** cliccando "mi piace" su **Facebook.com/PugliaReporter** o da **Twitter** al seguente indirizzo **>twitter.com/pugliareporter<**. Sempre attraverso **Telegram** è inoltre possibile inviarci segnalazioni in tempo reale anche con **video e foto**. E' possibile scriverci anche con **Whatsapp** per inviarci segnalazioni anche con foto e video cliccando qui ed iscrivere al **gruppo Whatsapp** per la ricezione dei nostri link **cliccando qui**.

Taboola Feed

Il medico consiglia: "Grasso sull'addome? Fai questo ogni giorno." (Non è una dieta)
Il medico ha svelato qual è l'organo che ostacola il consumo dei grassi e delle calorie.
gogoldennews.it Sponsorizzato
Scopri di più

Lezioni di lingua online: flessibilità e comodità
Scopri i vantaggi delle lezioni di inglese online con insegnanti madrelingua!...
Babbel | Sponsorizzato
Scopri di più

Non ne puoi più della pancetta? Aggiungi questo al tuo caffè!
gogoldennews.it Sponsorizzato
Scopri di più

Aggiungi questo al tuo caffè per bruciare molto più grasso sul girovita...
gogoldennews.it Sponsorizzato
Scopri di più

Gli anziani dicono che è come avere un nuovo paio di ginocchia!
Power Knee Elite | Sponsorizzato
Scopri di più

Molti anziani non sanno che l'assicurazione auto per anziani è...
Assicurazione auto | Sponsorizzato
Scopri di più

Tags: barletta pane scultura Sirena taranto Vincenzo Paolillo

Seguici anche su:
- Facebook
Facebook.com/PugliaReporter
- Telegram
t.me/pugliareporter

ABOUT US

Questo blog non rappresenta un prodotto editoriale ai sensi della legge n° 62 del 7.03.2001. L'autore non è responsabile per quanto pubblicato dai lettori nei commenti ad ogni post.
Verranno cancellati i commenti ritenuti offensivi e/o con contenuti illegali. Alcuni testi e immagini inserite in questo blog sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore, segnalate comunicarlo via email. Saranno immediatamente rimossi.

L'autore del blog non è responsabile dei siti collegati tramite link né del loro contenuto che può essere soggetto a variazioni nel tempo. Licenza Creative Commons Quest'opera è distribuita con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Unported.

Contattaci: redazione (@) pugliareporter.com

FOLLOW US

Questo sito utilizza i cookie per personalizzare i contenuti e gli annunci, fornire le funzioni dei social media e analizzare il nostro traffico. Inoltre forniamo informazioni sul modo in cui utilizzi il nostro sito ai nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che hai fornito loro o che hanno raccolto in base al tuo utilizzo dei loro servizi. Visualizza dettagli

Impostazioni relative alla privacy e ai cookie
Piattaforma gestita da Google. Conforme al TCF di IAB. ID CMP: 300

Vincenzo Capuano, il pizzaiolo di Scampia con 23 locali e mezzo milione di follower

LINK: https://www.corriere.it/cook/news/24_maggio_11/vincenzo-capuano-pizzaiolo-social-scampia-23-locali-mezzo-milione-follower-5ea3d1c4-0ed6-11ef...

Vincenzo Capuano, il pizzaiolo social di Scampia con 23 locali e mezzo milione di follower di Sarah Scaparone Bari, Roma, Milano e adesso Torino. Poi arriveranno altri punti vendita: a La Spezia, Amsterdam, persino a Pristina. È inarrestabile Vincenzo Capuano, 35 anni, originario di Scampia ma cittadino del mondo. Con una «passione genetica» per la pizza e il pallino per i social: «Ci passo il 70 per cento delle mie giornate. A fare la differenza, però, è la qualità dei miei prodotti» Partiamo dalle passioni. Vincenzo Capuano ama la famiglia, ha la pizza nel sangue ed è un grande comunicatore. Queste, riassunte all'ennesima potenza, le caratteristiche di un ragazzo di 35 anni (tra poche settimane) che arriva da Scampia, uno dei quartieri più difficili di Napoli, gira il mondo, torna in Campania, diventa un personaggio televisivo (basti pensare alle sue apparizioni su Rai Uno al fianco di Antonella Clerici) e apre 23 locali tra Italia ed Europa. L'ultimo inaugura questo pomeriggio alle 18:30 a Torino, in pieno centro, consolidando quella tendenza tutta campana dei grandi nomi della pizza napoletana che scelgono la città della Mole Antonelliana come luogo ideale per le loro insegne: vedi Starita, Gino Sorbillo e Da Michele. Vincenzo Capuano apre in via Andrea Doria 21/h: lo abbiamo incontrato ieri, a Taranto, nel corso dell'Ego Festival dove ha raccontato l'importanza del mondo social all'interno della sua impresa. I numeri parlano chiaro: mezzo milione di follower rispettivamente su Instagram, Tik Tok e You Tube e video che diventano virali superando i 6 milioni di visualizzazioni. Oltre all'immagine c'è di più: una persona dai grandi principi e dalla sorprendente umiltà, la qualità delle materie prime, ricette della tradizione e una pizza napoletana definita contemporanea. Andiamo a capire, partendo dall'apertura torinese, chi è Vincenzo Capuano. Iniziamo dalla fine: perché la scelta di aprire a Torino? «Perché ho sempre sognato di portare il mio brand in questa città. Storicamente i torinesi hanno dimostrato con una certa costanza un grande amore per la pizza napoletana e i napoletani amano trovare gusti e sapori di casa rispondendo bene alle aperture che si sono susseguite in questi anni». Come sarà la pizzeria di via Andrea Doria? «Avremo un paio di forni con cui garantiamo 150 coperti sui due piani della struttura e nel dehors esterno che speriamo possa aprire a breve. Il locale, come nel mio stile, ha un layout moderno con arredi minimalisti, sedute dai colori accattivanti, tavoli in marmo e arredi di legno chiaro. Sulle pareti non può mancare l'immagine di Diego Armando Maradona perché il tema del calcio è sempre stato importante all'interno delle mie

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pizzerie. Non a caso nei primi giorni di apertura, i miei ragazzi indosseranno una divisa pensata per le fedi calcistiche della città che ci ospita: metà granata e metà bianconera. E, per mantenere la tradizione, ringrazieremo Torino con assaggi gratis per tutti di pizza e di pasta e patate in occasione dell'inaugurazione». Ci parli del menu. «È uguale in tutta Italia con prezzi che variano di poco a seconda delle location: per intenderci una Margherita da noi costa 8 euro. Realizzo le pizze con un impasto indiretto che prende spunto dalla vecchia scuola di panificazione italiana, quindi con il pre fermento e porto tutti i passaggi all'estremo per raggiungere l'equilibrio che identifica il mio prodotto. E, ovviamente, su ogni tavolo ci saranno le forbici che per me restano il modo migliore per tagliare una pizza perché, a differenza della rotella, per esempio, non rischio di danneggiare in modo irruente l'impasto, ma gli permetto di restare straordinario con un gesto semplice, garantendo una fetta che mantiene la sua alveolatura. Scendendo nel dettaglio ci saranno proposte iconiche della mia famiglia come la pizza Provola e pepe, le tradizionali come la Margherita realizzata anche in versione a ruota di carro o ancora la Napolitudine guarnita anche con le polpette di nonno Enzo o la Come una Nerano in cui sono protagonisti prosciutto cotto, chips di zucchine, zest di limone e fonduta di Grana Padano Dop». Che cosa le piace della prima capitale d'Italia? «La sua eleganza, i caffè storici, gli scorci che regala in centro, sul lungo Po. Non vedo l'ora di conoscerla meglio e di dedicarle una pizza che entrerà presto in carta». Quali sono le nuove aperture in programma? «Dalla prima apertura di Napoli nel 2016 e delle successive nei vari quartieri della città le cose sono evolute molto. Nel futuro immediato apriremo a La Spezia tra pochi giorni, mentre stiamo lavorando per Amsterdam e Pristina in Kosovo entro l'anno: si tratta di luoghi a cui sono legato per i percorsi professionali che mi hanno visto girare il mondo prima di diventare imprenditore». Quanto è importante la figura della sua famiglia nell'evoluzione di pizzaiolo? «È stata fondamentale e lo è ancora. Oltre a mio padre Luigi che lavora su Milano, Roma e Porto Recanati con la sua insegna, mio nonno Vincenzo è l'uomo al quale devo tantissimo. È una forza della natura: ha 77 anni, ha aperto il suo locale a Secondigliano - si chiamava «Pizza e Sfizi» - dove io sono cresciuto lavorando con lui nei fine settimana, e ancora oggi mi segue in tutto quello che faccio. Si è arreso al mondo social e contemporaneo ed è il mio punto fermo. Se ho sviluppato i miei impasti, le ricette sono le sue come quella della pasta e patate o della parmigiana di melanzane. Insieme ci divertiamo, viaggiamo ed è sempre stato una persona buona, la migliore che io conosca». A proposito di social, quanto sono stati e continuano a essere importanti per la sua crescita imprenditoriale? «Partiamo dall'inizio, io sono sempre stato appassionato di video e ho sempre cercato di trovare il mio modo di comunicare anche quando ero meno conosciuto. Non ci sono strategie, faccio quello che mi piace e diverte: non nascondo nulla, sui social sono veramente io con la mia personalità, i miei pregi e i miei difetti. Detto ciò, senza un buon prodotto la comunicazione non basta: aiuta, rafforza l'immagine e sicuramente non sarei riuscito ad aprire tutti questi locali in così poco tempo. Ma è la qualità del prodotto la prima cosa, non smetterò mai di dirlo». Quanto tempo dedica alla comunicazione? «Tanto. Direi il 70 per cento della mia giornata, ma è anche

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

attraverso questo lavoro, investendo in agenzie e professionisti, che creo e prendo spunti per le mie proposte in pizzeria. Nascono nuove idee, gli scambi con i luoghi e le persone sono fondamentali, gli spunti possono essere ovunque. La comunicazione è per me motore, azione, mi dà linfa ed energia per nuovi progetti e per il lavoro quotidiano». 11 maggio 2024 (modifica il 11 maggio 2024 | 07:08) (©) RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio (programma)

LINK: https://lifestylemadeinitaly.it/ego-festival-torna-a-taranto-dal-10-al-12-maggio-programma/

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio (programma) Precedente Prossimo Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio (programma) Di Redazione|2024-05-11T09:35:15+02:00Maggio 9th, 2024|Categorie: Appuntamenti|Tag: Cozza in the City, Ego Festival 2024 programma, Festival della Pizza| Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni ti aspettano a Ego Festival. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana. Novità 2024: il Festival della Pizza e a Taranto, il 12 maggio torna Cozza in the City Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaioli al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.' 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - 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. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi'. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. Ego Festival è possibile grazie al supporto di sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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. Gli chef di Dinner Incredible Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto Per maggiori informazioni clicca QUI.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CRONACHE TARANTINE
QUOTIDIANO ONLINE DI INFORMAZIONE LOCALE

EGO FESTIVAL: IL TRIONFO DELLA PIZZA IN VILLA PERIPATO (VIDEO)

Redazione Creato: 11 Maggio 2024

Grande successo a Taranto per Pizza Festival, tra gli appuntamenti più attesi di Ego Festival, evento organizzato dall'associazione Enogastro Hub.

Partecipazione massiccia e tanta allegria in Villa Peripato, dove nella serata di venerdì 10 maggio erano presenti 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania a omaggiare il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo. Le migliaia di persone accorse nell'area del teatro all'aperto, hanno potuto assaporare diverse specialità di pizza anche quelle di stampo napoletano e casertano, fino alla più sottile romana, passando per le focacce baresi e di Laterza. Pizze per tutti i gusti ma anche birra e ottimi vini tra le note dei Terraross che hanno offerto al pubblico il meglio del proprio repertorio. Numerosi anche gli stand con prodotti tipici per un appuntamento da leccarsi i baffi.

Ecco il video riassuntivo di Pizza Festival

Più competenza, più soluzioni.

NOINOTIZIE.

"Disapprovo quello che dici ma difenderò fino alla morte il tuo diritto a dirlo."
(Evelyn Beatrice Hall, saggio su Voltaire)

Più competenza, più soluzioni.

RENDIMENTO GOLD 1,25% Basile srl Martina Franca - Zona ind. Taranto - Via Umbria, 157 gazebi pergotende tendostatiche tende da sole ECLISSE 333.6072385

13 Aprile 2024 **Elezioni: codice di autoregolamentazione** NoiNotizie

Tartaruga messa in salvo durante l'escursione nel mare di Taranto

STAMATTINA

11 Maggio 2024

"Questa mattina escursione con la Jonian dolphin per gli ospiti di Ego Festival e un gruppo di Confindustria" racconta Monica Caradonna. "Oltre ai classici avvistamenti è stata messa in salvo una tartaruga". Il tutto immortalato in un video da Salvatore Toma, presidente di Confindustria Taranto.

Offerta per te
Temu

+ MARE + TARANTO

Articoli correlati

Azzardo: contestata ad associazione di Taranto evasione fiscale da oltre due milioni di euro

GUARDIA DI FINANZA

Controlli nel tarantino: dodici datori di lavoro denunciati, sanzioni per oltre 150mila euro

CARABINIERI

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Invia commento

Digiuno 5:2 per perdere peso
Ads FastEasy

Fiera dell'Auto 2024
Ads Gestautо Group

Case Abbandonate in Vendita
Ads SearchTribune

Open Yacht in Pronta Consegna
Ads Italian Yacht Store

Addio problemi di udito
Ads Hearclear

Non gettare il sedile in pelle
Ads getleathermte.com

Sandali Con Decoro Floreale Da Donna, Scarpe Casual Con Supporto Per Arco Plantare Aperto,...
Ads Temu

Arredobagno in Offerta
Ads PERCERAMICA

Audi A4 Avant con Audi Value Noleggio.
Scopri di più

Offerta Kasanova®
Kasanova
Grottaglie 9AM–1PM

INIZIA SUBITO A MENO DI 2€ AL GIORNO
IL TUO RISTORANTE ONLINE
ZERO COMMISSIONI E MANUTENZIONE

SUPER BAR CARRIERO dal 1957
Piazza Roma, 9 - Martina Franca
IL PANZEROTTO DIRETTAMENTE A CASA TUA!
Chiama al 3755049539
Ordini minimi € 9,00 più costo consegna € 2,00
Dal lunedì al venerdì dalle 18.30 alle 21.30
sabato e domenica dalle 18.30 alle 22.30 - mercoledì chiuso

Per quanto tempo devo digiunare per ottenere una pancia piatta in base alla mia età?
CALCOLA

TARANTO INQUINATA, NO NOINOTIZIE.
Manifattura Italiana
Il più grande showroom di cantucce e maglieria MARTINA FRANCA via Davide Campari 33-35
UN SOLO PORTALE MOLTEPLICI SERVIZI ASSOLUTA AUTONOMIA

NUCLEO PROTEZIONE CIVILE
ASSOCIAZIONE NAZIONALE CARABINIERI

Articoli Top

Terremoto magnitudo 6 nel centro Italia: disastro, vittime

Puglia, strage di viaggiatori

Fasano: Borgo Egnazia, miglior hotel del mondo

La legge di stabilità e il gioco online

Siti amici

Noi Notizie quotidiano indipendente, registrazione 4/2018 del Tribunale di Taranto. Edito da Agostino Quero. Direttore Responsabile: Agostino Quero
Per segnalazioni e comunicazioni: redazione@noinotizie.it. Per la pubblicità contattare: info@noinotizie.it. **Chi siamo** - **Contatti** - **Privacy Policy**
ELEZIONI-REFERENDUM 20/21 settembre 2020 codice di autoregolamentazione

Impostazioni relative alla privacy e ai cookie Piattaforma gestita da Google. Conforme al TCF di IAB. ID CMP: 300

TEMU

Ego Festival, successo del "Pizza Fest"

Continua la rassegna che fa dialogare cucina e prodotti locali con cuochi e pizzaioli da tutto il mondo, ideata dalla giornalista tarantina e volto Rai Monica Caradonna

MARIA D'URSO
PUBBLICATO IL 11 MAGGIO 2024, 14:36

Non appena gli indici infarinati si posano sul panetto, la pressione esercitata inizia a distendere l'impasto. Uno, due, tre, le dita che danzano sulla pasta pian piano la assottigliano, sino a creare una forma circolare e che di lì a poco verrà infarcita con olio, passata di pomodoro e mozzarella. Qui allo stand in Villa Peripato del pizzaiolo Giuseppe Pignarosa, da Ercolano, si assapora solo pizza tradizionale partenopea "tra le migliori della Campania" secondo quanto riportato nel Wine&food blog **Luciano Pignataro,** noto giornalista del settore gastronomico. Allo stand successivo, invece, Michel Greco (Gallipoli), Francesco Pellegrino (Altamura) e Giuseppe Rontino (Margherita di Savoia) preparano al pubblico, incuriosito, la pizza contemporanea.

La pizza contemporanea di Greco, Pellegrino e Riontino

Quest'ultima, come spiegano i tre giovani pizzaioli, è il risultato di tre conseguenziali fasi di levitazione dell'impasto classico, ai cereali o integrale, che viene cucinato in doppia cottura, prima al vapore e successivamente rigenerato al forno. E grazie alla vastità di ingredienti che, a seconda della provenienza del territorio, rendono unica e appetibile l'opera culinaria contemporanea. La ricchezza delle diversità tra i vari prodotti autoctoni pugliesi è lo stesso messaggio che lancia anche il pizzaiolo Orazio Chiapparino (San Giovanni Rontondo): "La Puglia è ricca di sapori – ha detto – così diversi e al contempo inconfondibili. Motivo per cui nonostante negli ultimi anni la pizza si sia evoluta, crediamo che quella pugliese sia altrettanto gustosa e importante come quella napoletana".

Ego Festival: un viaggio gustoso nei sapori pugliesi

Sottile, croccante, alta, soffice o fritta: ogni tipologia di pizza è una storia in cui si assaporano tradizioni e passioni. Infatti, l'eccellenza, la qualità e la professionalità sono state le peculiarità protagoniste ieri sera, in Villa Peripato, nel "villaggio della pizza", assieme agli stand dei vini pugliesi, della Birra Raffo. Qui ventidue pizzaioli e due fornai hanno interpretato la loro identità di pizza immergendo i numerosi consumatori, locali e stranieri, in gustose esperienze sensoriali in cui la **pizza era la regina**.

Prodotti caseari dell'azienda Lanzillotti di San Vito dei Normanni

Al termine della serata si sono esibiti i Terraross

Condividi:

#Ercolano #Francesco Pellegrino #GiuseppePignarosa #LucianoPignataro #MichelGreco #Terraross #VillaPeripato #Wine&food

Articolo Precedente
SICUREZZA PROVINCIALE 13: CIA DUE MARI PUNGE

Articolo Successivo
PUREA DI FAVE INCAPRIATA

COMMENTA

Nome (*) Il tuo nome*

Mail (*) (non verrà pubblicata) La tua e-mail*

Sito web Hai un sito web?

Il tuo commento...

Invia commento

"Il giornalismo è divulgare un fatto che qualcuno non vuole che si pubblichi, il resto è solo propaganda"

(Horacio Verbitsky)

Testata giornalistica edita da:

Informazioni su spazi pubblicitari

Cerca nel sito Cerca

Fondazione Oro6 per il Sociale

Via Temenide 34/b – 74121 Taranto
P.iva 02945000731
Iscrizione Tribunale di Taranto nr. 8 del 13/11/13

Iscrizione al ROC n° 1529/2013

Direttore responsabile Giovanni Saracino

Comunica con noi:
redazione@corrieretaranto.it

Privacy

Il caffè, la bevanda più amata degli italiani, come si prepara con la moka? Segreti e miti da sfatare

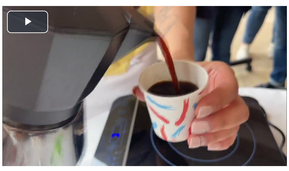
11 Maggio 2024 16:03

Se n'e' parlato a Taranto in occasione di Egofestival, evento di enogastronomia

Intervista: Valentina Palange, raccontatrice di caffe'

Rossella Ninfole, pres. caffe' Ninfole

Servizio Annamaria Rosato



Tag: bevanda caffe egofestival

Facebook Twitter LinkedIn WhatsApp

Potrebbe interessarti anche:

L'auto finisce contro un muro, muore un ragazzo di soli 16 anni
28 Marzo 2024
Leggi...

Sanremo, il trionfo della lucana Angelina Mango
11 Febbraio 2024
Leggi...

Misseri scarcerato: «Uccisi io Sarah, dovrei rimanere dentro»
11 Febbraio 2024
Leggi...

Putignano, assegnati a due giovani studenti i premi "Giuseppe Conteglacomo"
11 Febbraio 2024
Leggi...

Fasano, assolto in primo grado l'uomo che investì e uccise un 19enne: i genitori attendono fiduciosi sentenza appello
4 Dicembre 2023
Leggi...

Guida sicura: a Brindisi la simulazione degli incidenti stradali. Una giornata di crash test
1 Dicembre 2023
Leggi...

Brindisi, porto e retroporto. Scandiuzzi: "Territorio ideale per l'industria"
30 Novembre 2023
Leggi...

Aggressioni ai sanitari? A Brindisi ci si organizza con un corso di autodifesa
18 Novembre 2023
Leggi...

Strage di Nassiriya, Trepuzzi ricorda il caporalmaggiore Alessandro Carrisi
14 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, cerimonia di saluto matricole dei corsi di infermieristica e fisioterapia
14 Novembre 2023
Leggi...

Patrick Zaki si racconta a Lecce
14 Novembre 2023
Leggi...

Ad Gda Galatina: "nessuna crisi nelle mie aziende della moda. No alla cassa integrazione"
15 Novembre 2023
Leggi...

Lecce, ha preso il via il Salento Wine Train, il viaggio tra le campagne a bordo di un treno storico
13 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, confronto tra il sindaco Pino Marchionna e l'avv. Roberto Fusco
11 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, la Soprintendenza boccia il Piano regolatore portuale, ma Patroni Griffi non ci sta
2 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, investimento da sogno per un maxi cantiere per yacht
30 Ottobre 2023
Leggi...

Lecce: caso studentessa francese, la salma tornerà in Francia domani
27 Ottobre 2023
Leggi...

Brindisi, terremoto STP: il collegio sindacale ammette irregolarità
24 Ottobre 2023
Leggi...

A Lecce il convegno "Le riforme della giustizia ed il PNRR" con il Ministro Fitto
21 Ottobre 2023
Leggi...

Chiusura in vista per le officine di Ferrovie Sud Est di Lecce
23 Ottobre 2023
Leggi...

Caso Patrizia Nettis, sbloccate il pc ma non l'iPhone della giornalista morta
20 Ottobre 2023
Leggi...

Al Liceo 'Ribezzo' di Francavilla Fontana lezioni di educazione civica con il libro del generale Vannacci
20 Ottobre 2023
Leggi...

Incidente sulla Maglie-Lecce: muore un 22enne, fidanzata incinta partorisce
19 Ottobre 2023
Leggi...

Ragazzo fasanese morto in Cina, la salma attesa per fine ottobre
9 Ottobre 2023
Leggi...

A Potenza i risultati di una ricerca su calo demografico ed emigrazione
27 Maggio 2024
Leggi...

Domani a Bari fa tappa "L'Alfabeto del futuro" di Repubblica
28 Maggio 2024
Leggi...

"Road to Battiti al rush finale. Sabato Irama a San Ferdinando di Puglia, domenica Annalisa e Tananai a Giovinazzo
27 Maggio 2024
Leggi...

Anziana uccisa in casa nel Foggiano, sarà lutto cittadino
27 Maggio 2024
Leggi...

Rugby: Tigri Bari promosse in serie B
27 Maggio 2024
Leggi...

Un centinaio a Barletta gli artisti che si sono sfidati per il Premio Giuseppe De Nittis
27 Maggio 2024
Leggi...

L'auto finisce contro un muro, muore un ragazzo di soli 16 anni
28 Marzo 2024
Leggi...

Sanremo, il trionfo della lucana Angelina Mango
11 Febbraio 2024
Leggi...

Misseri scarcerato: «Uccisi io Sarah, dovrei rimanere dentro»
11 Febbraio 2024
Leggi...

Putignano, assegnati a due giovani studenti i premi "Giuseppe Conteglacomo"
11 Febbraio 2024
Leggi...

Fasano, assolto in primo grado l'uomo che investì e uccise un 19enne: i genitori attendono fiduciosi sentenza appello
4 Dicembre 2023
Leggi...

Guida sicura: a Brindisi la simulazione degli incidenti stradali. Una giornata di crash test
1 Dicembre 2023
Leggi...

Brindisi, porto e retroporto. Scandiuzzi: "Territorio ideale per l'industria"
30 Novembre 2023
Leggi...

Aggressioni ai sanitari? A Brindisi ci si organizza con un corso di autodifesa
18 Novembre 2023
Leggi...

Strage di Nassiriya, Trepuzzi ricorda il caporalmaggiore Alessandro Carrisi
14 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, cerimonia di saluto matricole dei corsi di infermieristica e fisioterapia
14 Novembre 2023
Leggi...

Patrick Zaki si racconta a Lecce
14 Novembre 2023
Leggi...

Ad Gda Galatina: "nessuna crisi nelle mie aziende della moda. No alla cassa integrazione"
15 Novembre 2023
Leggi...

Lecce, ha preso il via il Salento Wine Train, il viaggio tra le campagne a bordo di un treno storico
13 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, confronto tra il sindaco Pino Marchionna e l'avv. Roberto Fusco
11 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, la Soprintendenza boccia il Piano regolatore portuale, ma Patroni Griffi non ci sta
2 Novembre 2023
Leggi...

Brindisi, investimento da sogno per un maxi cantiere per yacht
30 Ottobre 2023
Leggi...

Lecce: caso studentessa francese, la salma tornerà in Francia domani
27 Ottobre 2023
Leggi...

Brindisi, terremoto STP: il collegio sindacale ammette irregolarità
24 Ottobre 2023
Leggi...

A Lecce il convegno "Le riforme della giustizia ed il PNRR" con il Ministro Fitto
21 Ottobre 2023
Leggi...

Chiusura in vista per le officine di Ferrovie Sud Est di Lecce
23 Ottobre 2023
Leggi...

Caso Patrizia Nettis, sbloccate il pc ma non l'iPhone della giornalista morta
20 Ottobre 2023
Leggi...

Al Liceo 'Ribezzo' di Francavilla Fontana lezioni di educazione civica con il libro del generale Vannacci
20 Ottobre 2023
Leggi...

Incidente sulla Maglie-Lecce: muore un 22enne, fidanzata incinta partorisce
19 Ottobre 2023
Leggi...

Ragazzo fasanese morto in Cina, la salma attesa per fine ottobre
9 Ottobre 2023
Leggi...

Domani a Bari fa tappa "L'Alfabeto del futuro" di Repubblica
28 Maggio 2024
Leggi...

Morta la donna ferita alla testa per una lite familiare
27 Maggio 2024
Leggi...

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.
Ok

VEDIAMO SOLO SOLUZIONI GIUSTE
Centro Oculistico Dott. Antonio TARANTINO
Via Campania, 181 - TARANTO - Tel. 099 7373332 / 320 7961200

L'APPUNTAMENTO

Laboratorio sul caffè con Rossella Ninfole e Specialty Pal

Domani a Ego Festival

LA REDAZIONE
REDAZIONE@TARANTOBUONASERA.IT

09 MAGGIO 2024 - 17:00

Rossella Ninfole al centro della foto nella Torrefazione Ninfole

Il caffè che passione. Potrebbe sottotitolarsi così **il laboratorio che domani dalle 13.30 alle 14.15 si terrà nella Sala Frantoio del Relais Histò di Taranto,** dal titolo: **"Fai ancora la montagnella? Come si fa la moka: errori e segreti".** L'appuntamento che preannuncia di svelare tutti i retroscena per gustare un buon caffè, è inserito nel fitto cartellone di eventi, laboratori, workshop e degustazioni della **sesta edizione dell'Ego Food Festival** che si svolgerà **tra la Villa Peripato e l'Histò dal 10 al 12 maggio.**

"Ego Festival": il programma della prima giornata
Tutto pronto per la manifestazione che farà di Taranto la capitale del gusto

Protagoniste dell'evento destinato alla **bevanda più amata dagli italiani** sono due tarantine doc, simbolo anche di qualità e specialità nel mondo del caffè: **Rossella Ninfole,** presidente del Caffè Ninfole e **Valentina Palange, alias Specialty Pal,** la raccontatrice di caffè, ma anche esperta di comunicazione, che dal 2018 diffonde con grande successo, la cultura del caffè di qualità sui suoi social. «Parliamo di caffè partendo da **una storia che inizia nel 1921** in una stradina della città vecchia di Taranto - spiega Rossella Ninfole - La storia della **Torrefazione più antica di Puglia,** ci aiuterà a a spiegare, inoltre, che oltre l'esotico mondo del caffè, la provenienza, le monorigini, gli aromi di terre lontane da preservare, c'è un racconto di qualità che va tenuto in considerazione ogni volta che si sorseggia una tazzina di caffè».

«Cos'è davvero il caffè? Prima di tutto un prodotto di valore, un frutto ricavato con tanto amore! - aggiunge Valentina Palange - Ripercorreremo insieme a Rossella Ninfole la storia della torrefazione tarantina simbolo di Taranto e dei tarantini espatriati e non! In più, **t'insegneremo a preparare la moka al meglio,** sfatando tanti falsi miti. Acqua del rubinetto o della bottiglia? La montagnetta si fa o non si fa? Si pressa?».

Valentina Palange alias Specialty Pal

Ego Food Festival dunque esalta il territorio e lo fa, come per le cozze nere che saranno celebrate il prossimo 12 maggio nel contest **"Cozza in City",** partendo proprio dalle **eccellenze territoriali riconosciute ormai in tutto il mondo.** Dopo il dialogo sul caffè tra Specialty Pal e Rossella Ninfole, in cui si parlerà anche del ruolo dei consumatori e dei torrefari rispetto alla salvaguardia dell'ambiente e il consumo sostenibile, si passerà alla pratica. «Prepareremo il caffè e Valentina Specialty Pal spiegherà a tutti i partecipanti al laboratorio **come ottenere il massimo e il meglio dalla propria moka** – conclude Rossella Ninfole – Tutto, a proposito di qualità, ovviamente con Caffè Ninfole».

TAG EGO FESTIVAL NINFOLE

COMMENTI SCRIVI/SCOPRI I COMMENTI

I PIÙ LETTI
COMMERCIO Supercentro, nuova apertura a Grottaglie
CONFAGRICOLTURA Contrasto alla Xylella: entro il 5 giugno obbligatoria l'esecuzione del trattamento insetticida. Ecco dove
GIUDIZIARIA Mafia e voto di scambio a Statte, Andrioli e altri 45 rischiano il processo
COMUNE La passione rossoblù semina scompiglio e Melucci abbandona la chat della maggioranza

ULTIMI VIDEO
La nave crociera "Mein Schiff 6" approda a Taranto
Anche la Blue Economy nel vento della Transizione
Anche a Taranto soffia il vento della transizione

Lucilla ProArtist TEATRO ORFEO TARANTO SABATO 1 GIUGNO ore 18:00 tel. 099 453 3590 - 329 077 9521

SUCCESSO AL TEATRO FUSCO

Risate e solidarietà con "I Fuori... classe al Massimo"

La compagnia teatrale dell'Istituto Comprensivo Renato Moro ha portato in scena la commedia di Eduardo De Filippo. Raccolta fondi per oncoematologia pediatrica

ENZO FERRARI
DIRETTORE@TARANTOBUONASERA.IT

28 MAGGIO 2024 - 08:00

Applausi per "I Fuori... classe al Massimo" al Teatro Fusco

Scuola-teatro-solidarietà: come promuovere la cultura, avvicinare gli studenti all'arte e allo stesso tempo uscire dall'ambito strettamente scolastico e tessere relazioni con il mondo esterno attraverso gesti concreti. È questa la filosofia che ormai da molti anni persegue l'Istituto Comprensivo Renato Moro, diretto dalla dirigente scolastica **Loredana Bucci**. È un modo di rendersi partecipi della comunità e di farsi promotori di uno spirito comunitario per promuovere la crescita sociale di un territorio che non sempre manifesta vocazione a fare "rete".

Può essere il teatro lo strumento per agevolare questi percorsi? Decisamente sì. E la conferma la si è avuta giovedì 23 e venerdì 24 maggio quando al **Teatro Fusco** è andata in scena la commedia "Non ti pago", di **Eduardo De Filippo**. Una rappresentazione portata sul palcoscenico dalla compagnia "I Fuori... classe al Massimo", la compagnia dell'Istituto Moro nella quale si cimentano docenti, genitori, personale scolastico, spesso gli stessi alunni. Tutti guidati dalla brillante regia della docente **Felicia Salinari**.

Come da tradizione ogni anno i Fuoriclasse sono protagonisti di questo evento teatrale che ha sempre l'obiettivo di realizzare gesti concreti. Quest'anno, il ricavato della raccolta fondi promossa per l'occasione – circa duemila euro – è stato devoluto al reparto di oncoematologia pediatrica del Santissima Annunziata. Una iniziativa condotta in collaborazione con l'**Agtoe**, l'associazione dei genitori dei bambini ricoverati in quel reparto

Il maxi assegno è stato consegnato al dottor **Valerio Cecinati**, direttore del reparto, attraverso l'Agtoe, l'associazione dei genitori dei bambini colpiti da patologie tumorali. Prima della rappresentazione, il dottor Cecinati e il presidente dell'associazione, **Floriano Dandolo**, hanno espresso parole di sincero ringraziamento verso la scuola e verso quanti hanno contribuito alla raccolta. In particolare, Dandolo ha sottolineato l'importanza di essere vicini ai genitori e alle famiglie che purtroppo vivono questa esperienza.

La simbolica consegna dell'assegno. Da sinistra: Valerio Cecinati, Floriano Dandolo, Loredana Bucci, Felicia Salinari, Rosanna Marzo

«Quest'anno – ha detto la dirigente scolastica Loredana Bucci – il nostro appuntamento con il teatro e con la solidarietà assume un significato particolare perché in concomitanza con la Giornata Mondiale dei Bambini, voluta da **Papa Francesco**».

Ma veniamo alla rappresentazione della commedia di Eduardo, allestita con le scenografie di **Rosanna Marzo**. Ad aprire la serata è stato un video, girato alcuni anni or sono, nel quale il compianto professor **Massimo Romandini** (al cui ricordo è appunto intitolata la compagnia), profondo conoscitore dell'opera di Eduardo, ha introdotto proprio "Non ti pago", una delle più brillanti commedie di De Filippo. Ambientazione tipicamente napoletana, dove il significato dei sogni, la smorfia e il giuoco del lotto sono il canovaccio entro il quale si dipanano le scintillanti dinamiche familiari. Protagonista assoluto è Ferdinando Quagliolo (interpretato da **Enzo Ciraci**), burbero capo famiglia e gestore di un banco lotto ereditato dal padre, al quale non va proprio giù che a vincere una quaterna da ben quattro milioni di lire sia stato il suo impiegato Mario Bertolini (sul palco **Antonluca Catalano**), peraltro fidanzato di sua figlia Stella (**Antonella Ferrara**). Nella sua ostinata opposizione a pagare la vincita e al rapporto tra i due giovani, Quagliolo dovrà vedersela con la tenace consorte Concetta (**Rossella Lo Pomo**). La girandola di personaggi come Aglietiello (**Gaspare Urgesi**) che è l'uomo di fatica di Quagliolo, la cameriera Margherita (**Monica Senapo**), la zia Erminia (**Marisa Cito**), il sacerdote don Raffaele (**Davide Ruggeri**), l'avvocato Strumillo (**Saverio Menga**), Vittorio Frungillo (**Felice Caputo**), Luigi Frungillo (**Filippo Ranieri**), la popolana Carmela (**Vittoria Santaniello**) e la stiratrice Rosina (**Linda Basile**) e le continue gag strappano risate e applausi. Una commedia, come ha detto la regista Felicia Salinari, che presenta ancora tratti attuali della nostra società, dove spesso si è in attesa del colpo di fortuna per cambiare in meglio la propria vita. E allora, un grande applauso ai "Fuoriclasse al Massimo" e all'Istituto Renato Moro per questa ulteriore prova di simpatia, generosità e attenzione alla crescita culturale.

TAG TARANTO ISTITUTO RENATO MORO REPARTO DI ONCOEMATOLOGIA PEDIATRICA DEL S.S. ANNUNZIATA VALERIO CECINATI LOREDANA BUCCI EDUARDO DE FILIPPO

COMMENTI SCRIVI/SCOPRI I COMMENTI

I PIÙ LETTI
COMMERCIO Supercentro, nuova apertura a Grottaglie
CONFAGRICOLTURA Contrasto alla Xylella: entro il 5 giugno obbligatoria l'esecuzione del trattamento insetticida. Ecco dove
GIUDIZIARIA Mafia e voto di scambio a Statte, Andrioli e altri 45 rischiano il processo
COMUNE La passione rossoblù semina scompiglio e Melucci abbandona la chat della maggioranza

ULTIMI VIDEO
La nave crociera "Mein Schiff 6" approda a Taranto
Anche la Blue Economy nel vento della Transizione
Anche a Taranto soffia il vento della transizione

WWW.ILNOMEE.IT Il nome è... 90253640735 Devolvi il tuo 5x1000!

ISCRIVITI SUBITO ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Buonasera
Testata: Buonasera
ISSN: 2531-4661 (Sito web)
Registrazione: n.7/2012 Tribunale di Taranto
Contributi incassati nel 2023: € 433.242,92
Indicazione resa ai sensi della lettera f) del comma 2 dell'art.5 del D.gls 15 maggio 2017, n.70
Piazza Giovanni XXIII 13 | 74123 | Taranto
Telefono: (+39)0996960416
Email: redazione@tarantobuonasera.it
Pubblicità : pubblicita@tarantobuonasera.it
Editore: SPARTA Società Cooperativa
Via Parini 51 | 74023 | Grottaglie (TA)
Iva: 03024870739
Presidente CdA Sparta: CLAUDIO SIGNORILE
Direttore responsabile: ENZO FERRARI
Presidente Comitato Editoriale: DIEGO RANA

Qui la tua pubblicità

ITALPRESS - ultimo minuto

Dimbiaru, Spano "Da incontro con Tavarez prospettive concrete"
07:35 2024-10-31

TORINO (ITALPRESS) - "Dal confronto con Tavarez prospettive concrete per l'area orientale". Lo ha detto il Segretario Nazionale dell'UGL Metalmeccanici, Antonio Spano che ha preso [...]

Memorial Dino negli Usa, Bolen ricorda la ritirata della ferrovia armata
07:35 2024-10-27

ARLINGTON (STATI UNITI) (ITALPRESS) - "Ricordare coloro che sono morti affinché la nostra nazione potesse vivere". Questo il messaggio del presidente Joe Biden in occasione [...]

Made in Italy Days di Amazon al via, offerte sui prodotti italiani
07:35 2024-10-23

MILANO (ITALPRESS) - La scienza del Made in Italy protagonista di offerte speciali e sconti fino al 60% per i Made in Awesome da Made in Italy Days. [...]

Ego Festival, da oggi si comincia

di Redazione Corriere PL - Dal 10 Maggio 2024 alle ore 00:07

Comincia Ego Festival! Prima giornata ricca con EGO LAB e Pizza Festival

In multimedia l'hub formativo al Rebus Hotel con dems e talk: si parlerà di destinazioni gastronomiche e del ruolo dei social nella creazione di contenuti. Francesco Mariucci e i Fratelli Restaurant di Civitas Events

In serata 25 pizzaioli in Villa Pericoli per una jam session dedicata al public italiano per eccellenza: presenta Pasquale Caiazzo.

Marcia Cancellotto: "Finalmente si parte, sarà un giorno che unirà soprattutto e celebrazioni del gusto"

Prende il via la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che in questo weekend farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto.

Programma di oggi

Le mattina e il primo pomeriggio saranno dedicati alla formazione e al focus sulle varie forme di declinazione dell'enogastronomia: **EGO LAB**, che sarà guidato dai saluti istituzionali del sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico **Gianni Azzaro**, dalle ore 10 alle 16.30 al Rebus Hotel, sarà un grande hub pensato per esperti, interessati e appassionati del settore, dove si approfondiranno le tematiche più attuali e specialistiche su vino, olio, caffè. Non mancheranno delle speciali demo culinarie, capaci di unire cuochi con diverse estrazioni e origini, che proporranno piatti ispirati alla cucina di Taranto e ai partenariati del menu della città.

In serata poi l'appuntamento più atteso della prima Pericolo con **Pizza Festival**: a partire dalle 19.30 saranno 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia a dalla Campania a sfoggiare il proprio umido (dalla cucina barese nel nostro Tavarez, fonte la discutibilissima della pizza con le patrono gustoni, da quelle di stampo napoletano a cavertano, fino alle più sottile tendenze, passando per la fusione tanto di moda). Ad ognuno di loro sarà dedicata una pizza e un piccolo momento di approfondimento.

«Anche stavolta Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto - il commento di Emiliano Fracchia, presidente di Enogastro Hub – questo grazie al lavoro certosino di tutti i componenti del comitato e con la diretta collaborazione della nostra giunta e l'amministrazione comunale».

Il programma di EGO LAB:

SALA BASILICA

Ore 10,00-10,30

Apertura dei lavori e saluti istituzionali

10,30 – 11,45

Turismo enogastronomico: creare una destinazione sulla strada dell'identità

Francesco Mariucci, pizza chef i Masanielli Caserta, e Francesco e Vincenzo Mortorati di Cucina Villana – vincitore della Coldiretti Cup 2024 – dialogano con Monica Cazzaniga, conduttrice e ideatrice di Ego Festival.

11,45 – 12,30

Cosciò a confronto: no waste. Puglia chiama Giappone

Domingo Schingaro, Due Carmi* Italia e Nobu Kobori, Fan* – Giappone

Modera: Valentina Venturato, Cucina e Vini

12,45 – 13,30

Partanci di mare

Giovanni Solofra ** e Alfredo De Luca, Taverna del Porto – Tricase (Le)

Modera: Luca Sessa, Forbes

13,45 – 14,30

Sapore di mare

I fondali dei Mari di Taranto: una scrigno di biodiversità

Massimo Moretti – Coordinatore Corso di Laurea in Scienze Ambientali

Il granchio blu è una risorsa

Dario Cappuccini – Blues! La pescheria sostenibile

Identità di mare: il Moscato selvatico di Portonovo e la Cozza di Taranto

Agostino Bertoli, Al Gatto Rosso – Taranto e Daniel Orsi, Domaine Les Coyaères ** Rarino – Francia

Modera: Stefania Leo, giornalista

15,00 – 16,30

Dall'aria all'impasto: come si gestisce una pizzeria moderna

Conduce Luciano Pignataro – curatore della 50 Top Pizza.

Le moltiplicazione delle qualità – Diego Vitagliano

Dalla sede unica alla pizza nei supermercati. Il caso Da Michele – Alessandro Condurro

Mozzarella di Gioia del Colle: dalla dop alla conquista del mondo pizza – Lino Riccardi (Gioiello)

Un pizzaiolo che discute la sua tesi di laurea "Analisi della Pizzeria contemporanea" – Giovanni Spera

L'evoluzione della carta dei vini nelle pizzerie – possiamo definirlo l'abbinamento perfetto? – Antonella Amodio

L'olio EVO non è un condimento ma un alimento – Fabiola Pulieri

SALA LA PALMA

LABORATORI

10,00 – 10,45

Degustazione a cura del consorzio Olio di Puglia IGP in collaborazione con Fabiola Pulieri – assaggiatrice e sommelier dell'Olio EVO.

11,15 – 12,15

Laboratorio di abbinamento olio-vino a cura di Antonella Amodio e Serena Leo

Consorzio di Tutela vini DOP Salice Salentino

Salice Salentino Rosso D.O.P. – Cantina Mezzanni

Selvarossa Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P. – Cantina Due Palme

Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P – Cantine Borgo dei Trulli

– in abbinamento selezione di formaggi pugliesi

Consorzio di Tutela vini DOP Brindisi

Silano Negroamaro D.O.P. Brindisi – Cantine Incantalupo

Fontana Grande D.O.P. Brindisi Riserva – Cantine Rosaviglio Agricolo

Sinos 1952 – D.O.P. Brindisi Riserva – Cantine Sampietrana

– in abbinamento Capocollo di Martina Franca e Salumi Valle d'Itria

Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG

Madrigale Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G – Produttori di Manduria

Macchia Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G – Cantine Lizzano

Dina Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G – Cantina Carlotto

– in abbinamento cioccolato fondente e pasta di mandorla

12,45 – 14,00

La Puglia nel Turco: la tecnica barese e la focaccia di Laterza storia e tecnica.

L'abbinamento perfetto: declinazione di rosé

Interverranno Sandro Romano, giornalista e storico della gastronomia pugliese, Emma Prunella, FIPPA, Adele Elisabetta Granieri, curatore della guida 100 Best Italian wine road, Marcia Versaglione, presidente Ais

SALA FRANTOIO

9,30 – 11,30

Le mise en place: esercitazione AIS -Associazione Italiana Sommelier

Conduce Giuseppe Carrapresso miglior sommelier di Puglia 2022

Ipodi limitati e su prenotazione. Al termine sarà rilasciato l'attestato "Approfondimento di tecniche di servizio")

12,00 – 13,00

La pizza al fu, al mangio e al comunista

Vincenzo Capuano è re dei social network e racconta a Gianfranco Lafforgia di @fapandipuglia

13,30 – 13,45

Fai ancora la mostapagella? Come si fa la make: errori e segreti.

Conduce Valentina Specialty Fai che conversa con Rosaria Rinfoia.

14,15 – 15,00

Lievitati a lievito madre

Interrogativo i maestri di Pepa e Richemont club Italia

Nicola Guerra e Nicola Guariglia

I pizzaioli di Pizza Festival:

Cristiano Taurisano – Luppolo e Farina, Latiano (BR)

Andrea Godi – 400 Gradi Lecce, Lecce

Giuseppe Rizzitino – Carmelo Beach 2, Margherita di Savoia (BT)

Orazio Chiapparino – Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG)

Francesco Pellegrino – Pizzeria Lavarde, Altamura (BA)

Francesco Marangi – Sintesi, Alberobello (BA)

Michele Lacicoccolo – Il Tronco, Monopoli (BA)

Michel Greco – Lievito 72, Gallipoli (LE)

Angelo Lupirano – Pizzeria Mario, Foggia

Annalisa Salerno – pizza chef di Giovinazzo (BA)

Maria D'Andria – Baronia, Taranto

Davide Cavaliere – pizza chef di Gallipoli (LE)

Giuseppe Petruzzella – Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA)

Francesco Galati – Joey Bistrot Café, Meglie (LE)

Gianmarco Manni – Guidi Giusti, Nocigla (LE)

Giuseppe e Leo Pagnozza – Le Parole, Ercolano (NA)

Mauro Petrosella – Panificio Mauro Petrosella, Altamura (BA)

Clarissa Natilla – Gran Torino, Bari

Giannichele Ielbi – Cant'è Pizzeria, Conversano (BA)

Francesco Brattoli – Pizzeria Franklino's, Bitonto (BA)

Davide Di Chio – Alterego Pizza Boutique, Andria (BT)

Ciro Miccoli – Dai Bro' Taranto

Francesco Brattoli – Pizzeria Franklino's, Bitonto (BA)

Francesco Maraculio – Ciro& Mood, Bari

Daniele Cacciamo – Schiacciata, Taranto

Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele – Taranto

ATTUALITÀ

Lettera a una donna il 9 marzo: "Ti scrivo perché non finisca nelle tenebre"

La finale regionale pugliese di Miss Italia nel mondo fa tappa all'Acaya Centerme di Lecce

Giornata mondiale dei bambini

La forza della musica nel concerto dell'orchestra Arcangelo Speranza!

I carbonai e la storia del carbone da boscaglia di Laterza, fonte della Cucina di Calimera

Carcere delle Murge, sabato 25 maggio, giornata di studi per la reinzione di Regina Coeli!

LASCIA UNA RISPOSTA

Commento...

Nome *

Email *

Sito Web

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commenterò.

Recaptcha

Change Image

Immetti...

Pubblica un commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

Ego Festival, da oggi si comincia

Comincia Ego Festival! Prima giornata ricca con EGO LAB e Pizza Festival

Prende il via la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che in questo weekend farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto.

Programma di oggi

Le mattina e il primo pomeriggio saranno dedicati alla formazione e al focus sulle varie forme e declinazioni dell'enogastronomia: EGO LAB, che sarà guidato dai saluti istituzionali del sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro, dalle ore 10 alle 16.30 al Rebus Hotel, sarà un grande hub pensato per esperti, interessati e appassionati del settore, dove si approfondiranno le tematiche più attuali e specialistiche su vino, olio, caffè. Non mancheranno delle speciali demo culinarie, capaci di unire cuochi con diverse estrazioni e origini, che proporranno piatti ispirati alla cucina di Taranto e ai partenariati del menu della città.

In serata poi l'appuntamento più atteso della Pericolo con Pizza Festival: a partire dalle 19.30 saranno 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia a dalla Campania a sfoggiare il proprio umido (dalla cucina barese nel nostro Tavarez, fonte la discutibilissima della pizza con le patrono gustoni, da quelle di stampo napoletano a cavertano, fino alle più sottile tendenze, passando per la fusione tanto di moda). Ad ognuno di loro sarà dedicata una pizza e un piccolo momento di approfondimento.

«Anche stavolta Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto - il commento di Emiliano Fracchia, presidente di Enogastro Hub – questo grazie al lavoro certosino di tutti i componenti del comitato e con la diretta collaborazione della nostra giunta e l'amministrazione comunale».

Il programma di EGO LAB:

SALA BASILICA

Ore 10,00-10,30

Apertura dei lavori e saluti istituzionali

10,30 – 11,45

Turismo enogastronomico: creare una destinazione sulla strada dell'identità

Francesco Mariucci, pizza chef i Masanielli Caserta, e Francesco e Vincenzo Mortorati di Cucina Villana – vincitore della Coldiretti Cup 2024 a Fiuggi – dialogano con Monica Cazzaniga, conduttrice e ideatrice di Ego Festival.

11,45 – 12,30

Cosciò a confronto: no waste. Puglia chiama Giappone

Domingo Schingaro, Due Carmi* Italia e Nobu Kobori, Fan* – Giappone

Modera: Valentina Venturato, Cucina e Vini

12,45 – 13,30

Partanci di mare

Giovanni Solofra ** e Alfredo De Luca, Taverna del Porto – Tricase (Le)

Modera: Luca Sessa, Forbes

13,45 – 14,30

Sapore di mare

I fondali dei Mari di Taranto: una scrigno di biodiversità

Massimo Moretti – Coordinatore Corso di Laurea in Scienze Ambientali

Il granchio blu è una risorsa

Dario Cappuccini – Blues! La pescheria sostenibile

Identità di mare: il Moscato selvatico di Portonovo e la Cozza di Taranto

Agostino Bertoli, Al Gatto Rosso – Taranto e Daniel Orsi, Domaine Les Coyaères ** Rarino – Francia

Modera: Stefania Leo, giornalista

15,00 – 16,30

Dall'aria all'impasto: come si gestisce una pizzeria moderna

Conduce Luciano Pignataro – curatore della 50 Top Pizza.

Le moltiplicazione delle qualità – Diego Vitagliano

Dalla sede unica alla pizza nei supermercati. Il caso Da Michele – Alessandro Condurro

Mozzarella di Gioia del Colle: dalla dop alla conquista del mondo pizza – Lino Riccardi (Gioiello)

Un pizzaiolo che discute la sua tesi di laurea "Analisi della Pizzeria contemporanea" – Giovanni Spera

L'evoluzione della carta dei vini nelle pizzerie – possiamo definirlo l'abbinamento perfetto? – Antonella Amodio

L'olio EVO non è un condimento ma un alimento – Fabiola Pulieri

SALA LA PALMA

LABORATORI

10,00 – 10,45

Degustazione a cura del consorzio Olio di Puglia IGP in collaborazione con Fabiola Pulieri – assaggiatrice e sommelier dell'Olio EVO.

11,15 – 12,15

Laboratorio di abbinamento olio-vino a cura di Antonella Amodio e Serena Leo

Consorzio di Tutela vini DOP Salice Salentino

Salice Salentino Rosso D.O.P. – Cantina Mezzanni

Selvarossa Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P. – Cantina Due Palme

Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P – Cantine Borgo dei Trulli

– in abbinamento selezione di formaggi pugliesi

Consorzio di Tutela vini DOP Brindisi

Silano Negroamaro D.O.P. Brindisi – Cantine Incantalupo

Fontana Grande D.O.P. Brindisi Riserva – Cantine Rosaviglio Agricolo

Sinos 1952 – D.O.P. Brindisi Riserva – Cantine Sampietrana

– in abbinamento Capocollo di Martina Franca e Salumi Valle d'Itria

Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG

Madrigale Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G – Produttori di Manduria

Macchia Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G – Cantine Lizzano

Dina Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G – Cantina Carlotto

– in abbinamento cioccolato fondente e pasta di mandorla

12,45 – 14,00

La Puglia nel Turco: la tecnica barese e la focaccia di Laterza storia e tecnica.

L'abbinamento perfetto: declinazione di rosé

Interverranno Sandro Romano, giornalista e storico della gastronomia pugliese, Emma Prunella, FIPPA, Adele Elisabetta Granieri, curatore della guida 100 Best Italian wine road, Marcia Versaglione, presidente Ais

SALA FRANTOIO

9,30 – 11,30

Le mise en place: esercitazione AIS -Associazione Italiana Sommelier

Conduce Giuseppe Carrapresso miglior sommelier di Puglia 2022

Ipodi limitati e su prenotazione. Al termine sarà rilasciato l'attestato "Approfondimento di tecniche di servizio")

12,00 – 13,00

La pizza al fu, al mangio e al comunista

Vincenzo Capuano è re dei social network e racconta a Gianfranco Lafforgia di @fapandipuglia

13,30 – 13,45

Fai ancora la mostapagella? Come si fa la make: errori e segreti.

Conduce Valentina Specialty Fai che conversa con Rosaria Rinfoia.

14,15 – 15,00

Lievitati a lievito madre

Interrogativo i maestri di Pepa e Richemont club Italia

Nicola Guerra e Nicola Guariglia

I pizzaioli di Pizza Festival:

Cristiano Taurisano – Luppolo e Farina, Latiano (BR)

Andrea Godi – 400 Gradi Lecce, Lecce

Giuseppe Rizzitino – Carmelo Beach 2, Margherita di Savoia (BT)

Orazio Chiapparino – Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG)

Francesco Pellegrino – Pizzeria Lavarde, Altamura (BA)

Francesco Marangi – Sintesi, Alberobello (BA)

Michele Lacicoccolo – Il Tronco, Monopoli (BA)

Michel Greco – Lievito 72, Gallipoli (LE)

Angelo Lupirano – Pizzeria Mario, Foggia

Annalisa Salerno – pizza chef di Giovinazzo (BA)

Maria D'Andria – Baronia, Taranto

Davide Cavaliere – pizza chef di Gallipoli (LE)

Giuseppe Petruzzella – Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA)

Francesco Galati – Joey Bistrot Café, Meglie (LE)

Gianmarco Manni – Guidi Giusti, Nocigla (LE)

Giuseppe e Leo Pagnozza – Le Parole, Ercolano (NA)

Mauro Petrosella – Panificio Mauro Petrosella, Altamura (BA)

Clarissa Natilla – Gran Torino, Bari

Giannichele Ielbi – Cant'è Pizzeria, Conversano (BA)

Francesco Brattoli – Pizzeria Franklino's, Bitonto (BA)

Davide Di Chio – Alterego Pizza Boutique, Andria (BT)

Ciro Miccoli – Dai Bro' Taranto

Francesco Brattoli – Pizzeria Franklino's, Bitonto (BA)

Francesco Maraculio – Ciro& Mood, Bari

Daniele Cacciamo – Schiacciata, Taranto

Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele – Taranto

Adblock

Accept Cookies Read more about cookies

Accept & continue

UCCIO SAS
Trullo in Affitto nel Salento
APRI

90% DI SCONTO
TEMU
[redacted]
Prodotti di qualità in saldo, trova bellissime sorprese su Temu

TARANTO - Comincia oggi l'Ego Festival: prima giornata ricca con EGO LAB e Pizza Festival

10/05/2024 06:41:58 - Provincia di Taranto - Attualità

carAffinity.it
Listino Prezzi 2024
Apri

Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana. In serata 25 pizzaioli in villa Peripato per una jam session dedicata al piatto italiano per eccellenza: presenta Peppone Calabrese

Prende il via la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che in questo weekend farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto.

La mattina e il primo pomeriggio saranno tutti dedicati alla formazione e ai focus sulle varie forme e declinazioni dell'enogastronomia: **EGO LAB**, che sarà aperto dai saluti istituzionali del vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico **Gianni Azzaro**, dalle ore 10 alle 16.30 al Relais Histò, sarà un grande hub pensato per esperti, intenditori e appassionati del settore, dove si alterneranno laboratori, degustazioni, e approfondimenti su vino, olio, caffè. Non mancheranno delle speciali demo culinarie, capaci di unire chef con diverse estrazioni e origini, che condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e ci parleranno del mare come identità.

In serata poi l'appuntamento pop alla Villa Peripato con **Pizza Festival**: a partire dalle 19.30 saranno 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania a omaggiare il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo. Tante le sfaccettature della pizza che si potranno gustare, da quelle di stampo napoletano e casertano, fino alla più sottile romana, passando per le focacce baresi e di Laterza. Un evento che sarà presentato da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e di Linea Verde, e che vedrà anche la spettacolare e movimentata esibizione musicale dei **Terraròss**, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco.

«Ego Festival 2024 apre finalmente i battenti – le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione –, in una giornata inaugurale davvero ricca e intensa. Anche in questa edizione vogliamo portare a Taranto un nuovo modo di intendere l'enogastronomia».

«Anche stavolta Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto – il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub –, questo grazie al recupero delle nostre radici culinarie e all'incontro con le diverse culture. Siamo pronti e carichi».

Il programma di EGO LAB:

SALA BASILICA

Ore 10-10,30

Apertura dei lavori e saluti istituzionali

10,30 – 11,45

Turismo enogastronomico: creare una destinazione sulla strada dell'identità

Francesco Martucci, pizza chef I Masanielli Caserta, e Francesco e Vincenzo Montaruli di Cucina Villana – uniche due destinazioni italiane nella classifica 2024 di Food&Wine Global Trastemakers Awards - dialogano con Monica Caradonna, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival.

11,45 - 12,30

Cuochi a confronto: no waste. Puglia chiama Giappone

Domingo Schingaro, Due Camini- Italia e Noda Kotaro, Faro - Giappone

Modera: Valentina Venturato, Cucina e Vini

12,45 - 13,30

Parlami di mare

Giovanni Solofra e Alfredo De Luca, Taverna del Porto - Tricase (Le)

Modera: Luca Sessa, Forbes

13,45 - 14,30

Sapore di mare

I fondali dei Mari di Taranto: uno scrigno di biodiversità

Massimo Moretti - Coordinatore Corso di Laurea in Scienze Ambientali

Il granchio blu è una risorsa

Ilaria Cappuccini – Blueat La pescheria sostenibile

Identità di mare: il Mosciolo selvatico di Portonovo e la Cozza di Taranto

Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso – Taranto e Daniel Orso, Domaine Les Crayères ** Reims - Francia

Modera: Stefania Leo, giornalista

15 - 16,30

Dall'aria all'impasto: come si gestisce una pizzeria moderna

Conduce Luciano Pignataro - curatore della 50 Top Pizza.

La moltiplicazione delle qualità - Diego Vitagliano

Dalla sede unica alla pizza nei supermercati. Il caso Da Michele - Alessandro Condurro

Mozzarella di Gioia del Colle: dalla dop alla conquista del mondo pizza – Lino Boccardi (Gioiella)

Un pizzaiolo che discute la sua tesi di laurea "Analisi della Pizzeria contemporanea" - Giovanni Spera

L'evoluzione della carta dei vini nelle pizzerie - possiamo definirlo l'abbinamento perfetto? - Antonella Amodio

L'olio EVO non è un condimento ma un alimento - Fabiola Pulieri

SALA LA PALMA

LABORATORI

10 - 10,45

Degustazione a cura del consorzio Olio di Puglia IGP in collaborazione con Fabiola Pulieri - assaggiatrice e sommelier dell'Olio EVO.

11,15 – 12,15

Laboratorio di abbinamento cibo-vino a cura di Antonella Amodio e Serena Leo

Consorzio di Tutela Vini DOP Salice Salentino

Salice Salentino Rosso D.O.P. - Cantina Mocavero

Selvarossa Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P. - Cantina Due Palme

Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P - Cantina Borgo dei Trulli

– in abbinamento selezione di formaggi pugliesi

Consorzio di Tutela vini DOP Brindisi

Sileno Negroamaro D.O.P. Brindisi - Cantine Incantalupi

Fontana Grande D.O.P. Brindisi Riserva - Cantine Risveglio Agricolo

Since 1952 - D.O.P. Brindisi Riserva - Cantina Sampietrana

– in abbinamento Capocollo di Martina Franca e Salumi Valle d'Itria

Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG

Madrigale Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Produttori di Manduria

Macchia Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Cantine Lizzano

Diva Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Cantina Cantolio

in abbinamento cioccolato fondente e pasta di mandorla

12,45 - 14

La Puglia nel Forno: la focaccia barese e la focaccia di Laterza storia e tecnica.

L'abbinamento perfetto: declinazione di rosè

Intervengono Sandro Romano, giornalista e storico della gastronomia pugliese, Emma Prunella, FIPPA, Adele Elisabetta Granieri, curatore della guida 100 Best italian wine rosè, Marzia Varvaglione, presidente Agivi.

SALA FRANTOIO

9,30 - 11,30

La mise en place: esercitazione AIS -Associazione Italiana Sommelier

Conduce Giuseppe Caragnano miglior sommelier di Puglia 2022

(posti limitati e su prenotazione. Al termine sarà rilasciato l'attestato "Approfondimento di tecniche di servizio")

12,00 - 13

La pizza si fa, si mangia e si comunica

Vincenzo Capuano il re dei social network si racconta a Gianfranco Laforgia di @Saporidipuglia

13,30 – 13,45

Fai ancora la montagnella? Come si fa la moka: errori e segreti.

Conduce Valentina Specialty Pal che conversa con Rossella Ninfole.

14,15 - 15

Lievitati e lievito madre

Intervengono i maestri di Fippa e Richemont club Italia

Nicola Guerra e Nicola Guariglia

I pizzaioli di Pizza Festival:

Cristiano Taurisano – Luppolo e Farina, Latiano (BR)

Andrea Godi – 400 Gradi Lecce, Lecce

Giuseppe Riontino – Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT)

Orazio Chiapparino – Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG)

Francesco Pellegrino – Pizzeria Levante, Altamura (BA)

Francesco Marangi – Sintesi, Alberobello (BA)

Michele Lococciolo – Il Tronco, Monopoli (BA)

Michel Greco – Lievita 72, Gallipoli (LE)

Angelo Luprano – Pizzeria Makó, Foggia

Annalisa Salerno – pizza chef di Giovinazzo (BA)

Marco D'Andria – Baronè, Taranto

Davide Cavalera – pizza chef di Gallipoli (LE)

Giuseppe Petruzzella – Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA)

Francesco Galati – Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE)

Gianmarco Manni – Gusti Giusti, Nociglia (LE)

Giuseppe e Leo Pignalosa – Le Parùle, Ercolano (NA)

Mauro Petronella – Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA)

Clarissa Natilla – Gran Forno, Bari

Gianmichele Vitto – ConTé Pizzeria, Conversano (BA)

Francesco Brattoli – Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA)

Davide Di Chio – Alterego Pizza Boutique, Andria (BT)

Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto

Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA)

Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari

Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto

Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto

Condividi 7

:)aggiano.it attiva subito il tuo negozio on-line!

Provincia di Taranto | Attualità

Notizie che potrebbero interessarti

MULTE AGLI AUTOMOBILISTI - I Comuni della provincia di Taranto hanno incassato 3,2 milioni di euro...
27/05/2024 21:45:13
Al primo posto la provincia di Bari: 13 milioni di euro Taranto nel 2023, ha incassato oltre 3,2 milioni di euro in multe e sanzioni a carico di... leggi

TORRICELLA - Celebrato il 'Battesimo civico' per i 18enni
27/05/2024 17:53:12
L'Amministrazione comunale ha consegnato una copia della Costituzione Italiana ai nuovi maggiorenni Un successo per l'iniziativa tenutasi nei giorni scorsi... leggi

TARANTO - Cosimo Panarelli, segretario generale Fnp Cisl Taranto Brindisi: «Sanità pubblica e...
24/05/2024 15:57:47
«Le liste di attesa interminabili per le prestazioni sanitarie ed ancor peggio le cosiddette agende chiuse, hanno obbligato 12 milioni di italiani a rivolgersi alla... leggi

FRAGAGNANO - PNRR, Open Fiber: la rete ultraveloce connette Fragagnano
23/05/2024 17:20:51
Il comune interessato dal 'Piano Italia a 1 Giga': saranno raggiunti dalla tecnologia FTTH 628 civici. Connettività presto disponibile per famiglie,... leggi

TURISMO - Giampiero Laterza: «Il progetto regionale Puglia Easy to Reach penalizza l'intera...
22/05/2024 17:22:39
L'intervento del coordinatore provinciale di Assohotel Confesercenti Taranto: «Oltre il danno la beffa» «Che l'aeroporto di Grottaglie... leggi

Dubai. Un'estate mai vista
Scopri di più
DUBAI

ZENZERO GASTRONOMIA CATERING
Cucina d'asporto e Catering con Consegna a domicilio
MERCOLEDI' 28 MAGGIO
CALAMARATA SPADA E MELANZANE
FUSILLI TONNO POMODORINI E OLIVE NERE
ORECCHIETTE DI GRANO ARSO AL SUGO CON POLPETTE
PARMIGIANA
LASAGNA
FAVE
CECI
LENTICCHIE
INSALATA DI PASTA
INSALATA DI RISO
FARRO ZUCCHINE E GAMBERETTI
PESCATRICE CON DATTERINO GIALLO E ROSSO
COZZE GRATINATE
ENTRECOTE ALL'ACETO BALSAMICO
CAPOCOLLO ALLA PIZZAIOLA
MEDAGLIONI DI CARNE CON COTTO E FONTINA
STRACCETTI DI SUINO PANATI E FRITTI
SALSICCIA E PATATE
COTOLETTE DI POLLO
ARANCINI DI RISO
CICORIE LESSE
BIETOLE LESSE
FRIGGITELLI
PATATE AL FORNO
FRITTATA DI ASPARAGI
Prenota Ora

Adobe
Ottieni il 46% di sconto su Creative Cloud.
Si applicano Termini e Condizioni.
Acquista ora

©2024 ilMeteo.it
Manduria
Oggi
Mattino Pioggia e schiarite
Pomeriggio Poco nuvoloso
Sera Poco nuvoloso
Domani - 29/05
Mattino Pioggia e schiarite
Pomeriggio Pioggia e schiarite
Sera Sereno

ManduriaOggi
Segui la Pagina
Segui @manduriaoggi

FOTO E TESTI © MANDURIAOGGI, È VIETATA OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE.
DIRETTORE RESPONSABILE: NANDO PERRONE. TESTATA NON ISCRITTA PRESSO IL TRIBUNALE AI SENSI DELL'ART. 3 BIS, COMMA 1, LEGGE 103/2012.

PRIVACY | LAVORA CON NOI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

REALIZZAZIONE: DAGGIANO.IT

ShinyStat P.viste tot 34073276

Offerta per te
Sponsorizzato

Appuntamenti, persone

EgoFestival a Taranto. Il programma completo di oggi

10/5/2024 399 LETTURE

EGO LAB

10 Maggio - Programma completo

Laboratori, Workshop e degustazioni, giornata di divulgazione e promozione al Relais Histò nel corso della quale abbiamo previsto dei laboratori esperenziali: abbinamento citro-vino pizza-vino, degustazioni di caffè, mise en place con ASI, comunicazione social, demo con gli chef di Dinner Incredible; focus sul modo della pizza. Mercatini della terra in collaborazione con Slow Food. Scopri il programma completo.

Sala Basilica

Sala Basilica – ore 10.00 – 10.30 Apertura dei lavori e saluti istituzionaliBenvenuti ad EGO Festival 2024.

ore 10.30 – 11.40 Turismo enogastronomico: creare una destinazione sulla strada dell'identità.
Francesco Martucci, *pizza chef de I Masanielli* di Caserta, **Francesco e Vincenzo Montanaro**, di Mezzapanotta Cucina Villana – uniche Italiane nella classifica 2024 di **Food&Wine Global Trastemakers Awards** – dialogano con **Monica Caradonna**, conduttrice tv e ideatrice di **Ego Festival**.

ore 11.45 – 12.30 Cuochi a confronto: no waste Puglia chiama Giappone
Domingo Schingaro, *Due Camini** – *Italia* e **Noda Kotaro**, *Faro** – *Giappone*

Modera: **Valentina Venturato**, *Cucina e Vini*

ore 12.45 – 13.30 Parlami di mare
Giovanni Solofra** e *Alfredo De Luca*, *Taverna del Porto, Tricase (Le)*

Modera: Luca Sessa, *Forbes*

ore 13.45 – 14.30 Sapore di mare: i fondali dei Mari di Taranto: scrigno di biodiversità**Massimo Moretti** – *Coordinatore Corso di Laurea in scienze Ambientali – Università di Bari*

Il granchio blu è una risorsa
Ilaria Cappucini – *Blueat. La pescheria sostenibile*

Identità di mare: il Moscioli selvatico di Portonovo e la Cozza di Taranto
Agostino Bartoli, *Al Gatto Rosso – Taranto* e **Daniel Orso**, *Les Creyenne**, Reims – Francia*

Modera: Stefania Leo, *giornalista*

ore 15.00 – 16.30 **Dall'aria all'impasto: come si gestisce una pizzeria moderna**

Conduce Luciano Pignataro – co curatore della 50 Top Pizza

"La moltiplicazione delle qualità" con Diego **Vitagliano**

"Dalla sede unica alla pizza nei supermercati. Il caso Da Michele" con Alessandro **Condurro**

"Mozzarella di Gioia del Colle: dalla dop alla conquista del mondo pizza" con Lino Boccardi (Gioiella)

"Un pizzaiolo che discute la sua tesi di laurea "Analisi della Pizzeria contemporanea" con Giovanni **Spera**

"L'evoluzione della carta dei vini nelle pizzerie – possiamo definirlo l'abbinamento perfetto?" con *Antonella* **Amodio**

"L'olio EVO non è un condimento, ma un alimento" con **Fabiola Pulieri**

Sala La Palma (Laboratori)

ore 10.00 – 10.45 Degustazione a cura del consorzio Olio di Puglia IGP in collaborazione con Fabiola Pulieri, assaggiatrice e sommelier dell'Olio EVO. TICKET QUI
ore 11.15 – 12.15 Laboratorio di abbinamento olio-vino a cura di Antonella Amodio e Serena Leo
Consorzio di Tutela Vini DOP Salice Salentino – in abbinamento selezione di formaggi pugliesi

- **Salice Salentino Rosso D.O.P.** – *Cantina Mocavero*
- **Selvarossa Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P.** – *Cantina Due Palme*
- **Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P** – *Cantina Borgo dei Trulli*

Consorzio di Tutela vini DOP Brindisi – in abbinamento Capocollo di Martina Franca e salumi della Valle d'Itria

- **Sileno Negroamaro D.O.P. Brindisi** – *Cantine Incantalupi*
- **Fontana Grande D.O.P. Brindisi Riserva** – *Cantine Rivieviglio Agricolo*
- **Since 1952 – D.O.P. Brindisi Riserva** – *Cantina Sanpietrana*

Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG – in abbinamento cioccolato fondente e pasta di mandorla.

- **Madrigale Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G** – *Produttori di Manduria*
- **Macchia Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G** – *Cantine Lizzano*
- **Diva Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G** – *Cantina Cantolio*

TICKET QUI

ore 12.45 – 14.00 La Puglia nel Forno: la focaccia barese e la focaccia di Laterza storia e tecnica. L'abbinamento perfetto: declinazione di rosé.
Intervengono Sandro Romano, giornalista e storico della gastronomia pugliese, Emma Prunella, FIPPA, Adele Elisabetta Granieri, curatore della guida 100 Best Italian wine rosè, Marzia Varvaglione, presidente Agivi.

TICKET QUI

Sala Frantoio

ore 09.30 – 11.30 La mise en place: esercitazione a cura di AIS – Associazione Italiana Sommelier**Italiana Sommelier** – *delegazione di Taranto*.
Conduce **Giuseppe Caragnano,** miglior sommelier di Puglia 2022 (posti limitati e su prenotazione. Al termine sarà rilasciato l'attestato "Approfondimento). TICKET QUI
ore 12 – 13 La pizza si fa, si mangia e si comunica
Vincenzo Capuano il re del social network si racconta a Gianfranco Laforgia di *@SaporidiPuglia*

ore 13.30 – 14.15 Fai ancora la montanella? Come si fa la moka: errori e segreti.
Conduce **Valentina Specialty Pal** che conversa con **Rossella Ninfole.** TICKET QUI

ore 14.15 – 15.00 Lievitati e lievito madreIntervengono i maestri di Fippa e Richemont club Italia
Nicola Guerra e Nicola Guariglia

TICKET QUI

PIZZA FEST

OR E 19,30

Nel teatro naturale della Villa Peripato, nel centro della città di Taranto il **villaggio della pizza** dove daremo vita a una grande festa.23 pizzaioli e 2 fornai in 10 postazioni interpretano la loro identità di pizza, anche senza glutine. Stand gastronomici, vini pugliesi e Birra Raffo.

Presenta: **Peppone Calabrese** di **Linea Verde**.

Ticket qui

1
Francesco BrattoliPizzeria Frankino's, Bitonto (BA)
2
Orazio ChiapparineRegina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG)
3
Giuseppe LocatelliPizzeria da Michele
4
Daniele CaccamoSchiacciata, Taranto
5
Francesco MarasciuloChinè Mood, Bari
6
Davide Di ChicAlteregio Pizza Boutique, Andria (BT)
7
Francesco GalatiJoey Bistrot Café, Maglie (LE)
8
Andrea GodiPizzeria 400 Gradi, Lecce
9
Michel GrecoLievita 72, Galliposli (LE)
10
Michele LococcioloIl Tronco, Monopoli (BA)
11
Angelo LupranoPizzeria Makò, Foggia
12
Gianmarco MannGusti Giusti, Noicigla (LE)
13
Francesco MarangiSintesi, Alberobello (BA)
14
Natilla ClarissaGran Forno, Bari
15
Francesco PellegrinoPizzeria Levante, Altamura (BA)
16
Mauro PetronellaPanificio Mauro Petronella, Altamura (BA)
17
Giuseppe Petruzzelli Vecchio Gazebo, Moffetta (BA)
18
Giuseppe Pignalosa e figlioLe Parùle, Ercolano (NA)
19
Marco D'AndriaBaronè, Taranto
20
Giuseppe RiontinoCanneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT)
21
Davide CavalieraPizza chef di Galliposli (LE)
22
Annalisa SalernoPizza chef di Giovinazzo (BA)
23
Cristiano TaurisanoLuppolo e Farina, Latiano (BR)
24
Gianmichele VittoConTè Pizzeria, Conversano (BA)
25
Ciro MiccoliDai BRO

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook

Luciano Pignataro Wine Blog
Segui la Pagina

Luciano Pignataro Wine Blog
2 ore fa

#IlHamburgerDay : La Campania segna con il 79% il maggior incremento nel consumo di panini. Ecco le migliori paninoteche che abbiamo selezionato nella Guida Mangiabilino del Mattino 2024. Buon divertimento!

I migliori panini di...
Un settore in salute no...

Mi piace · Commenta · Condividi

Luciano Pignataro
Wine&Food

Solania
IL MIO SAN MARZANO

garantito ISP

50 TOP PIZZA

Ultimi commenti

Marco contursi: *Grazie Domenica, ha ragione, i consigli gratis non vengono apprezzati. Ma soprattutto per molti conta più un passaggio su qualche blog che qual...*

Domenica Bifolco: *Queste sono critiche costruttive! Io apprezzerei tanto! In poche righe gli hai suggerito tante informazioni utili ed in modo gratuito. Un mio di...*

marco contursi: *Ho trappi anni per credere che se lo facessi non ti offenderei.....a proposito di anni fra pochissimo si stappa....grandi feste in quel di arco...*

Marco Galetti: *Caro Marco, grazie per i tuoi spunti di riflessione, dovremmo fare un po' tutti mea culpa. Il invito, qualora tu non l'abbia già fatto, ad i...*

Marco contursi: *Caro Carlo ti ringrazio per aver colto il fine ultimo dei miei scritti, che contemplano sempre i pregi e difetti migliorabili di un'attività c...*

Cercare

1. MIGLIORI VITAMINE PER LA PERDITA DEI CAPELLI
2. ANTI PERI LE DONNE OLTRE 60
3. LE MIGLIORI VITAMINE PER LA MEMORIA
4. MODA PER DONNE OVER 60
5. VESTITI MIGLIORI PER LE DONNE ANZIANE
6. LAVORO DA CASA
7. 3 GIORNI DI VACANZA PACCHETTI

Sponsorizzati | Lifestyle Insights

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Invia commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

© 2004 - 2024 Luciano Pignataro
Testata registrata al Tribunale di Salerno n. 8 del 2010
Privacy & Cookie Policy | Modifica impostazioni privacy

Social

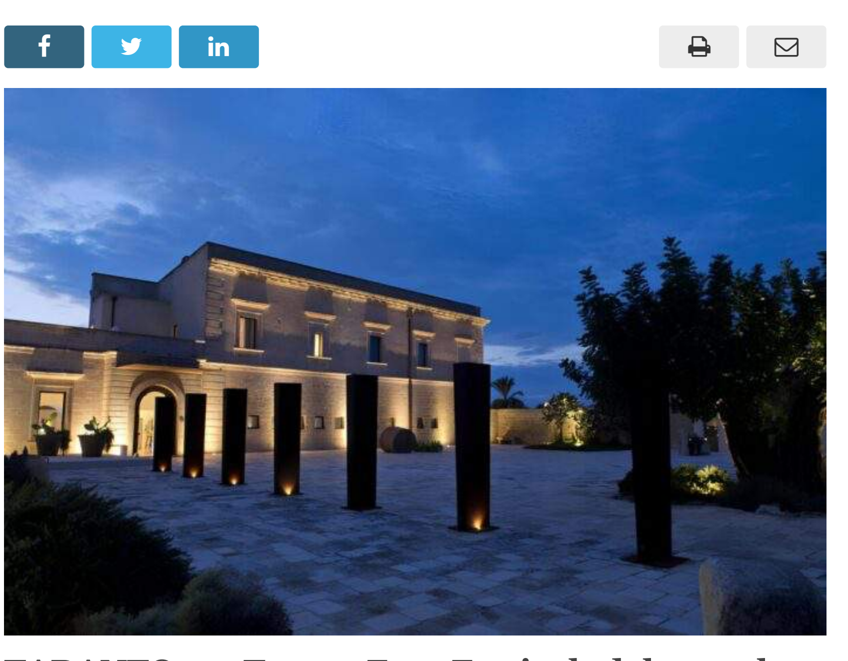
HABITAT

Tutto in un Posto
Crea, Distribuisci, Scala e Ottimizza - Tutto in un Unico Posto.
MongoDB
Apri

Disney+ Abbonati ora
Nuovi Originals, film, serie imperdibili e molto altro
A partire da 5,99 € al mese

Ego Festival Taranto: chef e pizzaioli da tutto il mondo

By Steve Moss *on 1 Maggio 2024* · No Comment



TARANTO – Torna Ego Festival dal 10 al 12 maggio. Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana. Tante altre novità.

Ego Festival Taranto. 25 pizzaioli, 10 cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, 10 cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza. Ma anche due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub. Nelle giornate del 10 al 12 maggio Taranto diventerà la nuova capitale del gusto.

IL BONUS CASINÒ MIGLIORE DI OGGI
Sisal 5.000€ +250€ SUBITO
GoldBet 65/100
NetBet 45/100
VERIFICA
Gioca in modo responsabile ADM

Ego Festival Taranto: le iniziative

Si comincia con **EGO LAB**, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno con cuochi tarantini, il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla **Dinner Incredible**, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il **Festival della Pizza**, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale.

un momento della presentazione

Nel ricchissimo *parterre* di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche **Martino Ruggieri,** chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua *Maison* parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno **Cozza in the City,** il festival pop dedicato alla cozza tarantina.

Un festival globale

«Ego Festival torna a Taranto – le parole di **Monica Caradonna**, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di **Ego Festival** –, *e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali. Ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare».*

Monica Caradonna ideatrice di EGO Festival

Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da **Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia** che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto.

Novità dell'edizione 2024 è il **Festival della Pizza**, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da **Peppone Calabrese**, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i **Terraros,** ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna.

E torna la nuova edizione di **Cozza in the City** con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali.

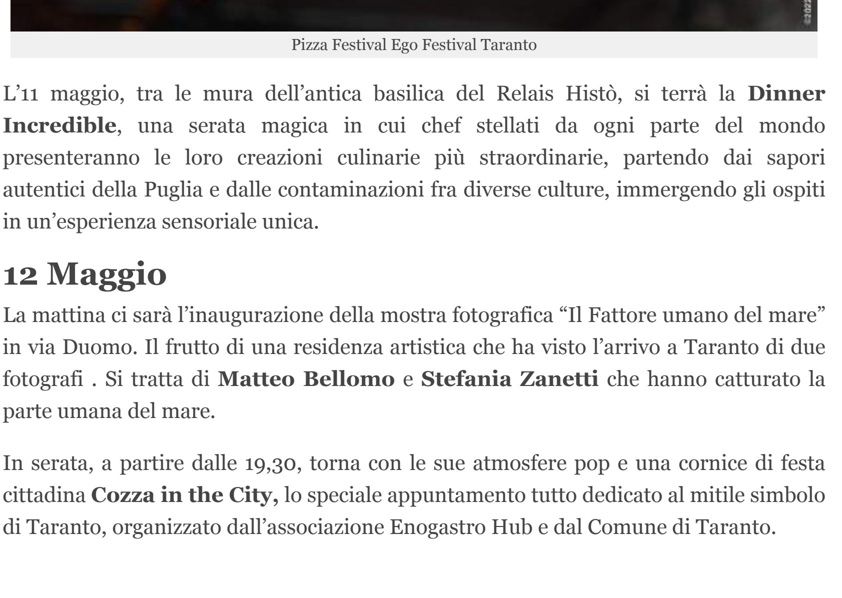
Il calendario di Ego Festival Taranto

L'evento si articola in tre giornate ricche e intense:

10 Maggio e 11 Maggio

Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il **Relais Histò** diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di *mise en place*, del caffè e focus sulla pizza.

In serata, poi, il **Festival della Pizza**: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile *jam session* gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco.


Pizza Festival Ego Festival Taranto

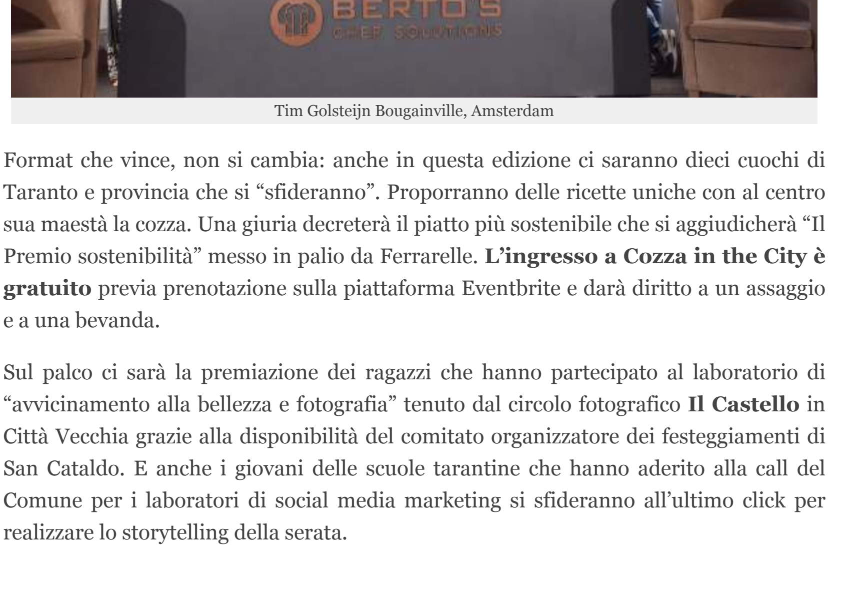
L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la **Dinner Incredible**, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica.

12 Maggio

La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore umano del mare" in via Duomo. Il frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Taranto di due fotografi . Si tratta di **Matteo Bellomo** e **Stefania Zanetti** che hanno catturato la parte umana del mare.

In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina **Cozza in the City,** lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto.

L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa. Si tratta della Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food.


Tim Golsteijn Bougainville, Amsterdam

Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si "sfideranno". Proporranno delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà "Il Premio sostenibilità" messo in palio da Ferrarelle. **L'ingresso a Cozza in the City è gratuito** previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda.

Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e fotografia" tenuto dal circolo fotografico **Il Castello** in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E anche i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata.

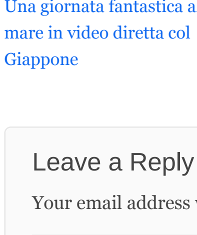
castello di taranto, cozza in the city, cozza nera tarantina, cucina internazionale, cucina italiana, ego festival, ego festival taranto, enogastro hub, eventi a taranto, festival della pizza taranto, martino ruggieri, Taranto, villa peripato

Ego Festival Taranto: chef e pizzaioli da tutto il mondo added by Steve Moss *on 1 Maggio 2024*
View all posts by Steve Moss →

About | Latest Posts

Steve Moss
Vivo in Great Britain da molto tempo e le mie origini sono sicuramente anglosassoni, anche con una grande componente italiana. Ho vissuto in giro per l'Europa ma è l'Inghilterra il paese che prediligo, dove le più belle auto (Aston Martin e Jaguar), la musica più gloriosa (dai Beatles al punk inglese), i più affascinanti attori, (Hugh Grant e Rupert Everett), ed il buon cibo dai vari pudding al fish and chips per non parlare delle cheese cake in poi sono la mia passione. Ma in testa alla classifica c'è anche la moda (i più grandi sarti per l'uomo sono qui) ed anche le donne, come quella da cui ho rubato il cognome ma ahimé non fa parte del mio ramo famigliare.
Parlerò di sport o di turismo in giro per l'Europa, ma se volete vedere i parchi più colorati o la city più frenetica dovrete venirmi sempre a cercare nella Great London.

Potrebbe interessarti anche:


Non solo pesto alla genovese, c'è di più! Ecco le varianti

Il Vero Alfredo festeggia 115 anni. Diffidare delle imitazioni!

Cucina Fusion "le strane coincidenze del cibo"

Una giornata fantastica al mare in video diretta col Giappone

Leave a Reply

Your email address will not be published.

Add your comment

Name | Email | Website

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Post Comment

Sì, aggiungimi alla lista di invio.

Ultimi | Più visti | Commenti

Francesco Di Leva è Muhammad Ali, l'uomo pubblico e privato
by Flavio Redhair - No Comment

Marcello Mio Cannes 2024: 8 minuti filati di applausi e finalmente al Cinema
by Alex D'Alessandro - No Comment

GP di Monaco 2024 – Le pagelle
by Francesco Frosini - No Comment

Mostra Dolce&Gabbana: l'arte brilla tra colori, cristalli e luce dorata
by Fabiola Cinque - No Comment

La magia delle Visioni dal mondo fluttuante del Giappone dell'epoca Edo
by Fabiola Cinque - No Comment

Vincitori Cannes 2024: tutti i nomi
by Alex D'Alessandro - No Comment

Senna. Le verità. Il libro e l'intervista all'autore Franco Nugnes sono una fucina di emozioni
by Francesco Frosini - No Comment

Carpineti inaugura Limito, il vigneto labirinto più grande al mondo
by L'Editore - No Comment

Adobe
Ottieni il 46% di sconto su Creative Cloud.
Si applicano Termini e Condizioni.
Acquista ora

VEDI ANCHE

- Dove trascorrere il Thanksgiving Day: dalle proposte dello chef all'abbinamento del sommelier
- La Focaccia di Recco: se non la conosci bene non sai cosa hai perso
- Non solo pesto alla genovese, c'è di più! Ecco le varianti
- Cucina Fusion "le strane coincidenze del cibo"
- E' uscito il volume "Cacio pepe e kombucha" di Gabriele Bianchi

© 2024, ↑ MyWhere
Consulting3 S.r.l. via Riva Reno, 58 40122 Bologna (BO) – Italy P.Iva 02514681200 - Tutti i diritti sono riservati.

EGO FOOD FESTIVAL 2024: SI PARTE CON EGO LAB (VIDEO)

Greta Coppola Creato: 10 Maggio 2024

Al via l'Ego Festival 2024. Nella mattina di venerdì 10 maggio presso il Relais Histò Laboratori, Workshop e degustazioni.

Una giornata di divulgazione e promozione nel corso della quale sono stati previsti dei laboratori esperienziali come l' abbinamento cibo-vino o pizza-vino e poi ancora degustazioni di caffè; mise en place con AIS; comunicazione social; demo con gli chef di Dinner Incredible; focus sul modo della pizza. Mercatini della terra in collaborazione con Slow Food.
Nella serata "Pizza Fest" in villa Peripato.

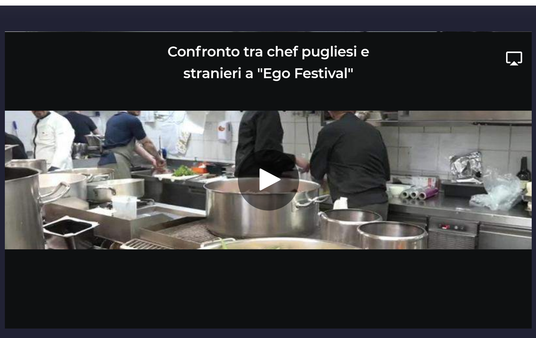
Naturneed
info@naturneed.it

GRUPPO JOLLY officine
we find solution

Quotidiano Online Cronache Tarantine - Registrazione al Tribunale di Taranto n. 4/2014 del 18/03/2014
Direttore Responsabile: Daniele Creti Responsabilità dei contenuti - Tutto il materiale è coperto da copyright.

Privacy Policy | Cookie Policy

Email: redazione@cronachetarantine.it



Taranto

Confronto tra chef pugliesi e stranieri a "Ego Festival"

Spazio alla sperimentazione con un occhio alle tradizioni del territorio

10/05/2024 di Fabio Bottiglione

Condividi

Taranto torna capitale mediterranea del gusto. Al via la nuova edizione di EgoFestival. Tre giorni di laboratori, degustazioni, approfondimenti su vino, olio e caffè. Al centro l'eccezionale patrimonio gastronomico della Puglia fra tradizione e innovazione. Spazio alle contaminazioni con chef stellati provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia pronti a creare piatti unici con l'uso esclusivo di materie prime della nostra regione. In programma anche uno speciale confronto sulla cucina zero scarti fra Puglia e Giappone. Questa sera appuntamento alla Villa Peripato con il Pizza Festival: 25 pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania renderanno omaggio al simbolo della cucina italiana. Tra i maestri della pizza, anche il campione del mondo Francesco Martucci.

nel servizio Emma Prunella – Associazione panificatori Taranto; Monica Caradonna – conduttrice tv e ideatrice Ego; Noda Kodaro - Chef Festival; Francesco Martucci - pizzaiolo

Tag ego Taranto

Potrebbero interessarti anche...

CAMMINI
Martina Franca, città gentile
Per la città della Valle d'Itria un riconoscimento per la strada intrapresa in direzione di un turismo sostenibile.…
06:26

UNIVERSITÀ
Test di medicina, si parte con la prima prova di ammissione il 28 maggio
I candidati dovranno rispondere a 60 quesiti in 100 domande. La seconda sessione per l'ammissione…
27 maggio 18:02

ARTE
Arte e fotografia in mostra a Taranto per "Eyeland - L'isola delle arti"
Negli scatti della seconda edizione della kermesse anche la difficile convivenza con l'inquinamento…
27 maggio 13:18

CALCIO
I medici della Uefa a Taranto per formare i club pugliesi
Giornata di studio con esperti sport europei e della Nazionale U21
27 maggio 12:28

Altri video da Enogastronomia

ENOGASTRONOMIA
Un 'cheese bar' tra le querce
Nella Foresta di Mercadante i prodotti di un caseificio locale di lunga esperienza
21/05/2024

ENOGASTRONOMIA
"Le bandiere del gusto" pugliese in un confronto tra addetti ai lavori
Sono 60 i prodotti pugliesi certificati con denominazione di origine protetta e indicazione geografica…
16/05/2024

ENOGASTRONOMIA
Pizze, cozze e fantasia: è Ego Festival
Chef stellati da tutto il mondo a confronto a Taranto, per un omaggio all'enogastronomia pugliese nel segno della…
15/05/2024

ENOGASTRONOMIA
Il vino dei vignaioli
Terza edizione del salone "Vini dei Vignaioli - Puglia", fino al 13 maggio Bari ospita la manifestazione dedicata …
12/05/2024

Rai - Radiotelevisione Italiana Spa Sede legale: Viale Mazzini, 14 - 00195 Roma Cap. Soc. Euro 242.518.100,00 interamente versato
Ufficio del Registro delle Imprese di Roma © Rai 2024 - tutti i diritti riservati. P.Iva 06382641006

Trending › Ezio Capuano lascia il Taranto: il tecnico non sarà confermato per il prossimo campionato di Serie C

Gastronomia, arte e solidarietà: l'Ego festival di Taranto ospita una sirenetta in pane di Vincenzo Paolillo

di Giornale di Puglia - maggio 10, 2024

TARANTO - Un evento straordinario si è svolto all'Ego Festival di Taranto: per la prima volta, una scultura in pane alta 1,70 metri, raffigurante una sirenetta, è stata esposta come simbolo del capoluogo ionico. Questa incredibile opera d'arte è stata realizzata da Vincenzo Paolillo, rinomato fornaio e imprenditore del settore, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi di Barletta.

Paolillo, già noto per le sue straordinarie creazioni di pane, ha deciso di dedicare questa opera alla città di Taranto, modellando un fondale marino arricchito da varie creature marine, incluso un omaggio alle icone marine che circondano la scogliera del Castello di Taranto. L'opera è stata esposta al Relais Histò durante l'Ego Festival, un evento enogastronomico che ha richiamato chef famosi, pizzaioli e fornai da tutto il mondo.

La sirenetta in pane, realizzata con gli scarti della produzione del forno di Paolillo, è stata un'iniziativa promossa dall'Ego Festival per celebrare l'arte ispirata al pane e promuovere la solidarietà. L'opera, che pesa un quintale e 40 chili, è stata dedicata a un amico di Paolillo, Antonio Caruso, scomparso di recente e legato al mondo della panificazione.

Paolillo, con la sua passione per la panificazione e l'arte del pane, ha già collezionato numerose creazioni straordinarie nel corso degli anni. Campione italiano al concorso "Pane e Arte" di Verona nel 1999, ha gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. Oltre alle sue creazioni artistiche, Paolillo è anche coinvolto nell'organizzazione di eventi benefici come "Pane in Piazza", che sostiene i progetti dei Missionari Cappuccini di Milano.

La sua partecipazione al team di "Pane in Piazza" lo porterà nel 2025 a Milano per una importante raccolta fondi. Paolillo collabora con la famiglia Marinoni, continuando la tradizione avviata dal mitico Antonio Marinoni, che è stato presidente mondiale dell'associazione. La passione di Paolillo per il pane e la sua dedizione alla solidarietà dimostrano che la gastronomia può essere un mezzo potente per diffondere valori di fraternità e pace.

Tags: Cultura e Spettacoli | Gastronomia | Taranto

Facebook Twitter

Ti potrebbero interessare › Visualizza tutti

Analisi Aziendale Digital Marketing
digitalcoachit
Click →

Posta un commento ›
Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.
ACCEDI CON GOOGLE

‹ Nuova Vecchia ›

Seguici
185k 39k 65k 23k

I più letti
1 Reggio Calabria, filmato squalo bianco femmina di oltre tre metri a pochi metri dalla spiaggia
aprile 27, 2024
2 Antonio Decaro a scuola di dialetti: lo spot virale per le Europee
maggio 24, 2024
3 Filmato un grande squalo bianco nel Mar Adriatico vicino a una famosa isola croata
maggio 01, 2024
4 Nel porticciolo c'è uno squalo di 3 metri tra le barche: il video dei diportisti
maggio 07, 2024

Newsletter
Ricevi nuovi post via email
Indirizzo email
Iscriviti

Guarda Anche Contenuti Sponsorizzati

La cybersecurity non è mai stata così conveniente come con questa offerta
Bitdefender

E' morto Roberto Maroni

Il medico consiglia: "Grasso sull'addome? Fai questo ogni giorno." (Non è una dieta)
gogoldentree.it
Scopri di più

Oltre i 40? Ecco il gioco che rivoluziona tutto
Raid: Shadow Legends
Gioca
da Taboola

Ultimi articoli

Categories

AGRICOLTURA AMBIENTE Auto e motori Aziende Bari Bat Bifest 2024 Carnevale di Putignano CROCIERE Cultura e Spettacoli Eventi Festival di Sanremo 2024 Foggia Intervista Lecce Libri Mostre Salute e benessere Sessualità Speciale Amministrative 2024 Taranto Tecnologia Us version Viaggi

Ultimi commenti

Segui @GiornaledPuglia

Cookie Policy
Privacy Policy

Analisi Aziendale Business Strategy
digitalcoachit
Click →

Confronto tra chef pugliesi e stranieri a "Ego Festival"

LINK: https://www.rainews.it/tgr/puglia/video/2024/05/enogastronomia-taranto-cibo-festival-chef--bcc8b194-adf5-44ba-b84f-2a54f225c7c7.html

Confronto tra chef pugliesi e stranieri a "Ego Festival" Spazio alla sperimentazione con un occhio alle tradizioni del territorio 10/05/2024 di Fabio Bottiglione Taranto torna capitale mediterranea del gusto. Al via la nuova edizione di EgoFestival. Tre giorni di laboratori, degustazioni, approfondimenti su vino, olio e caffè. Al centro l'eccezionale patrimonio gastronomico della Puglia fra tradizione e innovazione. Spazio alle contaminazioni con chef stellati provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia pronti a creare piatti unici con l'uso esclusivo di materie prime della nostra regione. In programma anche uno speciale confronto sulla cucina zero scarti fra Puglia e Giappone. Questa sera appuntamento alla Villa Peripato con il Pizza Festival: 25 pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania renderanno omaggio al simbolo della cucina italiana. Tra i maestri della pizza, anche il campione del mondo Francesco Martucci.

nel servizio Emma Prunella - Associazione panificatori Taranto; Monica Caradonna - conduttrice tv e ideatrice Ego; Noda Kodaro - Chef Festival; Francesco Martucci - pizzaiolo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TARANTO - Gastronomia, arte e solidarietà: all'Ego Festival per la prima volta una scultura in pane...

LINK: https://www.manduriaoggi.it/?news=65534

venerdì 10 maggio 2024 Toggle navigation Home In Primo Piano Manduria Avetrana Sava Maruggio Provincia di Taranto Salento Provincia di Brindisi Puglia Sport TARANTO - Gastronomia, arte e solidarietà: all'Ego Festival per la prima volta una scultura in pane del fornaio e imprenditore del settore Vincenzo Paolillo 10/05/2024 17:00:44 - Provincia di Taranto - Attualità Si tratta di una sirenetta alta 1,70: verrà esposta come simbolo del capoluogo ionico Nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. Nel 2004, alla Mostra Pane in Piazza in Piazza Ferrarese, erano state esposte altre sue grandiose opere di pane: la Sacra Famiglia, La Pietà e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, dalla semina, alla trebbiatura e molitura fino alla cottura del prodotto. Vincenzo Paolillo, 59 anni, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi, a Barletta, in via dell'Industria 109, volontario di 'Pane in piazza', manifestazione benefica finalizzata ai progetti dei Missionari Cappuccini di Milano, partecipa all'Ego Festival 2024 di Taranto con una delle sue creazioni straordinarie fatte di pane: la sirenetta simbolo della città, realizzata con gli scarti della produzione del suo forno in altezza naturale (170 cm) e un quintale e 40 di peso. La manifestazione enogastrono mica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio, come si sa, richiama chef famosi e stellati, pizzaioli, fornai da tutto il mondo che fanno della città una capitale del gusto. Grazie a Paolillo quest'anno l'organizzazione ha voluto celebrare ogni forma di arte ispirata al pane. La sirenetta sarà esposta al Relais Histò per i due giorni per poi rimanere alla organizzazione della kermesse. Ego Festival aveva chiesto a Vincenzo Paolillo un'opera ispirata al capoluogo ionico: "Io ho pensato subito al mare - racconta lui -. Così ho iniziato a plasmare un fondale marino con capesante, granchi, cavallucci marini, murene e persino un copertone bruciato, per ricordare che purtroppo sui fondali marini si trovano anche questi oggetti inquinanti. In seguito ha aggiunto la sirena, in riferimento alle 4 iconiche sirene che circondano la scogliera del Castello di Taranto. Poi ho montato le due parti, il corpo e la coda. L'opera l'ho dedicata ad un mio caro amico, Antonio Caruso, scomparso di recente e a sua volta legato al mondo della panificazione. Per realizzare la scultura ho impiegato una settimana e sono serviti 200 kg di impasto". "Queste opere di pane necessitano di cure ed attenzioni- continua

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Paolillo -. Ogni 6 mesi vanno congelate per 3 giorni in un cella frigorifera dedicata, con una temperatura che oscilli fra i -25 e i -40 gradi". Vincenzo conserva ancora un presepe che ha 15 anni! Sono numerose infatti le creazioni artistiche nate negli anni dalle mani e dall'ingegno di Paolillo: alla 22ªMostra Pane in Piazza del 2004 a Piazza Ferrarese, una zona storica di Bari, sono state esposte diverse sue sculture come la Sacra Famiglia, La Pietà, e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, la semina, la trebbiatura, la molitura fino alla cottura del prodotto. Già nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. "Fin da piccolo ero attratto dalle costruzioni, in particolare quelle navali - ricorda-. Mi affascinava vedere nei cantieri le grandi barche da pesca e penso che questa passione mi abbia ispirato poi nel lavorare artisticamente il pane". Un hobby che Paolillo coltiva nel tempo libero dai suoi impegni professionali di fornaio e imprenditore della sua azienda. Il forno aperto dai primi del '900 e specializzato in prodotti a base di lievito naturale, realizzati con farina macinata a pietra, è infatti solo l'ultima fase di una serie di attività di filiera, dalla semina di propri terreni agricoli, alla lavorazione nei mulini, sempre di proprietà, alla vendita del prodotto finito. La passione per il pane e i suoi simboli di fraternità e di pace hanno portato Paolillo a far parte del team di 'Pane in piazza' che nel 2025 lo porterà a Milano a sfornare capolavori appetitosi per una importante raccolta fond, al seguito della famiglia Marinoni. "Conosco i Marinoni perché facevo parte dell'associazione del mitico Antonio, giunto alla presidenza mondiale, e oggi collaboro con piacere e la stessa vocazione con il figlio Cesare, che ne porta avanti le tradizioni".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Taranto, EGO Festival, al via l'edizione 2024

LINK: https://www.antennasud.com/ego-festival-taranto/

Taranto, EGO Festival, al via l'edizione 2024 Valentina Fanigliulo Maggio 10, 2024 17:06 Al via a Taranto, nel relais Histo', l'edizione 2024 dell'Ego Food Festival Condividi su Facebook Whatsapp Telegram Email About Author

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

EXPOSED: Torino all'insegna della fotografia

LINK: https://segnonline.it/exposed-torino-all-insegna-della-fotografia/

EXPOSED: Torino all'insegna della fotografia Exposed, prima edizione del Festival Internazionale di Fotografia si diffonde su tutto il capoluogo piemontese con molti appuntamenti. Posted byCecilia Paccagnella in Posted in Fotografia Torino accoglie, a partire dal 2 maggio, il secondo evento artistico, dopo Artissima, incentrato solo ed esclusivamente sul medium fotografico. Da qualche anno ormai, The Phair fa da contraltare all'appuntamento autunnale, senza però essere circondata da un apposito contesto. In una città in cui primeggiano istituzioni come CAMERA - Centro Italiano per la Fotografia e Gallerie d'Italia (che nella sede di piazza San Carlo festeggiano due anni), sembra più che consono l'avvento di EXPOSED, un Festival Internazionale di Fotografia che, oltre a dare supporto e visibilità alla fiera, promuove questa forma d'arte per tutto il mese di maggio, dal 2 fino al 2 giugno. Con il titolo New Landscapes - Nuovi Paesaggi, la prima edizione ha un duplice obiettivo: omaggiare un genere fotografico e invitare il pubblico ad aprire la mente verso il nuovo, il futuro. A guidare il progetto i due direttori artistici Menno Liauw e Salvatore Vitale, presentato in occasione di Artissima 2023 con la mostra collettiva All These Fleeting Perfections alla Biblioteca Geisser. Per il primo weekend di maggio, il fitto programma di eventi e appuntamenti in città ha come fulcro le OGR - Officine Grandi Riparazioni, dove la quinta edizione della Photo Art Fair ha trovato dimora per quest'anno. Parallelamente, nel Binario 1, la Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT inaugura Expanded Without, triplice appuntamento assieme al Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea con Expanded With e la GAM - Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea di Torino con Expanded - I Paesaggi dell'Arte. A Palazzo Madama, la mostra Max Pinckers. State of Emergency. Harakati za Mau Mau kwa Haki, Usawa na Ardhi Yetu vuole ricostruire e colmare i vuoti storici relativi al racconto del periodo coloniale keniota. CAMERA e Gallerie d'Italia, avvantaggiate, offrono due retrospettive sul lavoro di Robert Capa e Gerda Taro da un lato, e Cristina Mittermeier dall'altro. Entrambe ospiteranno rispettivamente anche 'Heatwave' di Dongkyun Vak e il film 'Beauty and The Beep' di Simone Niquille. Nonostante la recentissima riapertura, il Museo Regionale di Scienze Naturali partecipa all'iniziativa con una mostra di Erin O'Keefe intitolata Non fiction. Paratissima (ormai diventata istituzione e non più solo alter ego di Artissima) propone la seconda edizione di Liquida Photo Festival negli spazi della Cavallerizza. Sabato 4 maggio, invece, avrà luogo l'Art Night torinese, una serata organizzata da TAG-Torino Art Galleries, associazione di gallerie che apriranno le loro porte al pubblico tra inaugurazioni e momenti di convivialità. PInacoteca Agnelli, Pista500. Felix Gonzalez-Torres, Untitled. Ph. Sebastiano Pellion di Persano MAO. Shahidul Alam, Artists protesting against DSA. Courtesy of the artist. Fondazione Sandretto Re Rebaudengo. JeVousAime una performance per gli udenti@MelitiSara Fondazione Merz.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GianMarco Porru, Uma fonte Autoritratto di Paolo Pellion di Persano, Torino, 1978 Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Rivoli-Torino Castello di Rivoli. Anna MAria Maiolino, Entrevidas (Tra le vite) dalla serie Fotopoemação, 1981-2010 GAM Torino. Gianfranco Gorgoni, Agnes Martin OGR Torino. Expanded Without. Photo Andrea Rossetti Cripta747. Graeme Arnfield, Cosmic Radiation Gallerie d'Italia Torino. Simone C. Niquille, Beauty and The Beep Witty Books. Fabio Barile, Attemtp to build the wing of a bird, 2020 Mucho Mas! i?n Hoàng, Across the Ocean CAMERA Torino. Voci Nascoste. Le lingue che resistono CAMERA Torino. Dongkyun Vak, Heatwave Cinema Massimo. James Stopforth (Wild Alchemy Lab), Fire Tulips Cinema Massimo. Michele Sibiloni, Grasshopper Republic Cucine storiche di Palazzo Carignano. Lebohang Kganye, A Burden Consumed in Sips Museo Regionale di Scienze Naturali. Erin O'Keefe, Non Fiction. Land Use, Installation view, ©Ncontemporary Milan Villa della Regina. Mathieu Asselin, True Colors Ex Galoppatoio della Cavallerizza Reale - Paratissima. Fin Serck-Hanssen. Queer Icons - Brita Møystad Engseth Palazzo Birago Camera di commercio di Torino. Kalina Pulit, Tender Loving Care Polo del '900. Mónica de Miranda, As if the world had no West OGR, A View from Above. Photo Andrea Rossetti for OGR Torino Palazzo Madama, Max Pinckers et al, State of Emergency. Ph. Nicola Morittu Correlati

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Giornale di Puglia

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://www.giornaledipuglia.com/2024/05/ego-festival-torna-taranto-dal-10-al-12.html

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio diGiornale di Puglia - maggio 03, 2024 TARANTO - Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaioli al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. "La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale". "L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - ha commentato con un messaggio l'assessore regionale all'Agricoltura Donato Pentassiglia - 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. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi". Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. "La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a "Cozza in the City", la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione." L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore umano del mare" in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si "sfideranno" nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà "Il Premio sostenibilità" messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e fotografia" tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. Ego Festival è possibile grazie al supporto di sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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.. Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Giornale di Puglia

Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

EGO Festival - a Taranto dal 10 al 12 maggio il miglior festival gastronomico del Sud

LINK: https://www.lucianopignataro.it/a/ego-festival-a-taranto-dal-10-al-12-maggio-il-miglior-festival-gastronomico-del-sud/252463/

EGO Festival - a Taranto dal 10 al 12 maggio il miglior festival gastronomico del Sud 4/5/2024 29 LETTURE Monica Caradonna e il direttore dell'Histo? Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana Novità 2024: il Festival della Pizza. Presenta Peppone Calabrese. E a Taranto, il 12 maggio torna Cozza in the City In Villa Peripato una serata dedicata alla Cozza Tarantina Presidio Slow Food. Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. EGO Festival Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.' 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - 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. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi'. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. 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, e sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

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, Salumi Santoro, Spina Sapori di Puglia e il circuito Slow Food. 'Raffo nasce a Taranto nel 1919, la birra della città due mari. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni che ha supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo la ricetta originale. Proprio partendo dalla sua città di origine, alla fine dello scorso anno abbiamo annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia, con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari e un posizionamento premium nel mercato della birra. E con l'arrivo della nuova entrata in famiglia - Raffo Lavorazione Grezza - siamo entusiasti di aver ampliato l'offerta di prodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto: affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio e celebrare insieme lo spirito e l'identità del brand, decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la sua forte identità locale' dichiara Viviana Manera - Direttrice Marketing di Birra Peroni. Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita , Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://www.fooday.it/ego-festival-torna-a-taranto-dal-10-al-12-maggio.html

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio Novità 2024: il Festival della Pizza. Presenta Peppone Calabrese. E a Taranto, il 12 maggio torna Cozza in the City, in Villa Peripato una serata dedicata alla Cozza Tarantina Presidio Slow Food. Rinaldo Melucci, sindaco di Taranto: "Taranto capitale del gusto" - Donato Pentassuglia: "Un festival funzionale alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici pugliesi" - Monica Caradonna: 'Taranto diventa un laboratorio di cultura gastronomica'. Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana. 06/05/2024 Photo credits: fonte ufficio stampa Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival - e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.' 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia, assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - 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. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi'. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio - commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro - Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. 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, e sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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, Salumi Santoro, Spina Sapori di Puglia e il circuito Slow Food. 'Raffo nasce a Taranto nel 1919, la birra della città due mari. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni che ha supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo la ricetta originale. Proprio partendo dalla sua città di origine, alla fine dello scorso anno abbiamo annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia, con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari e un posizionamento premium nel mercato della birra. E con l'arrivo della nuova entrata in famiglia - Raffo Lavorazione Grezza - siamo entusiasti di aver ampliato l'offerta di prodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto: affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio e celebrare insieme lo spirito e l'identità del brand, decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la sua forte identità locale' dichiara Viviana Manera - Direttrice Marketing di Birra Peroni. Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso, Taranto https://www.egofestival.it/

Informazioni sulla pubblicazione Testo inviato da: Mariella Belloni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

All'Ego Festival di Taranto una scultura in pane esposta come simbolo del capoluogo.

LINK: https://www.apetimemagazine.com/allego-festival-di-taranto-una-scultura-in-pane-esposta-come-simbolo-del-capoluogo/

All'Ego Festival di Taranto una scultura in pane esposta come simbolo del capoluogo. Da Redazione ApeTime 06/05/2024 La manifestazione enogastronomica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio Nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. Nel 2004, alla Mostra Pane in Piazza in Piazza Ferrarese, erano state esposte altre sue grandiose opere di pane: la Sacra Famiglia, La Pietà e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, dalla semina, alla trebbiatura e molitura fino alla cottura del prodotto. Vincenzo Paolillo, 59 anni, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi, a Barletta, in via dell'Industria 109, volontario di 'Pane in piazza', manifestazione benefica finalizzata ai progetti dei Missionari Cappuccini di Milano, partecipa all'Ego Festival 2024 di Taranto con una delle sue creazioni straordinarie fatte di pane: la sirenetta simbolo della città, realizzata con gli scarti della produzione del suo forno in altezza naturale (170 cm) e un quintale e 40 di peso. La manifestazione enogastronomica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio, come si sa, richiama chef famosi e stellati, pizzaioli, fornai da tutto il mondo che fanno della città una capitale del gusto. Grazie a Paolillo quest'anno l'organizzazione ha voluto celebrare ogni forma di arte ispirata al pane. La sirenetta sarà esposta al Relais Histò per i due giorni per poi rimanere alla organizzazione della kermesse. Ego Festival aveva chiesto a Vincenzo Paolillo un'opera ispirata al capoluogo ionico: 'Io ho pensato subito al mare - racconta lui -. Così ho iniziato a plasmare un fondale marino con capesante, granchi, cavallucci marini, murene e persino un copertone bruciato, per ricordare che purtroppo sui fondali marini si trovano anche questi oggetti inquinanti. In seguito ha aggiunto la sirena, in riferimento alle 4 iconiche sirene che circondano la scogliera del Castello di Taranto. Poi ho montato le due parti, il corpo e la coda. L'opera l'ho dedicata ad un mio caro amico, Antonio Caruso, scomparso di recente e a sua volta legato al mondo della panificazione. Per realizzare la scultura ho impiegato una settimana e sono serviti 200 kg di impasto'. 'Queste opere di pane necessitano di cure ed attenzioni- continua Paolillo -. Ogni 6 mesi vanno congelate per 3 giorni in un cella frigorifera dedicata, con una temperatura che oscilli fra i -25 e i -40 gradi'. Vincenzo conserva ancora un presepe che ha 15 anni! Sono numerose infatti le creazioni artistiche nate negli anni dalle mani e dall'ingegno di Paolillo: alla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

22ªMostra Pane in Piazza del 2004 a Piazza Ferrarese, una zona storica di Bari, sono state esposte diverse sue sculture come la Sacra Famiglia, La Pietà, e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, la semina, la trebbiatura, la molitura fino alla cottura del prodotto. Già nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. 'Fin da piccolo ero attratto dalle costruzioni, in particolare quelle navali - ricorda-. Mi affascinava vedere nei cantieri le grandi barche da pesca e penso che questa passione mi abbia ispirato poi nel lavorare artisticamente il pane'. Un hobby che Paolillo coltiva nel tempo libero dai suoi impegni professionali di fornaio e imprenditore della sua azienda. Il forno aperto dai primi del '900 e specializzato in prodotti a base di lievito naturale, realizzati con farina macinata a pietra, è infatti solo l'ultima fase di una serie di attività di filiera, dalla semina di propri terreni agricoli, alla lavorazione nei mulini, sempre di proprietà, alla vendita del prodotto finito. La passione per il pane e i suoi simboli di fraternità e di pace hanno portato Paolillo a far parte del team di 'Pane in piazza' che nel 2025 lo porterà a Milano a sfornare capolavori appetitosi per una importante raccolta fond, al seguito della famiglia Marinoni. 'Conosco i Marinoni perché facevo parte dell'associazione del mitico Antonio, giunto alla presidenza mondiale, e oggi collaboro con piacere e la stessa vocazione con il figlio Cesare, che ne porta avanti le tradizioni'. Condividi Facebook Twitter WhatsApp Linkedin Pinterest Email Telegram Articolo precedente Kfc apre un nuovo ristorante in Lombardia Articolo successivo Tabasco, tutte le tradizioni del mondo da magiare e bere a due passi da Pisa Redazione ApeTimehttps://www.apetime.com ApeTime è un sistema di portali digitali e profili social dedicati a Bar, Ristoranti e Hotel che propongono Cocktail, Aperitivi, Food, Beverage, Hospitality e a tutte le aziende fornitrici del settore Ho.Re.Ca. ARTICOLI CORRELATI Cronaca Stefano Fossati - 26/04/2024 Cronaca Redazione ApeTime - 23/04/2024 Cronaca Redazione ApeTime - 23/04/2024 Cronaca Stefano Fossati - 21/04/2024 Cronaca Redazione ApeTime - 08/04/2024 Cronaca Redazione ApeTime - 05/04/2024 Aziende o Prodotti o Servizi Aziende, Prodotti, Servizi Aziende, Prodotti, Servizi Aziende, Prodotti, Servizi Aziende, Prodotti, Servizi VINO Vino In vino veritas Vino Vino Dolce Salato Dolce Salato Dolce Salato Dolce Salato Dolce Salato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2024/05/ego-festival-torna-taranto-dal-10-al-12.html

SpecialeItaliadelGusto blogazzurro lunedì 6 maggio 2024 Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana Novità 2024: il Festival della Pizza. Presenta Peppone Calabrese. E a Taranto, il 12 maggio torna Cozza in the City In Villa Peripato una serata dedicata alla Cozza Tarantina Presidio Slow Food. Rinaldo Melucci, sindaco di Taranto: "Taranto capitale del gusto" Monica Caradonna: "Taranto diventa un laboratorio di cultura gastronomica" Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. "La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale." "L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - è assolutamente funzionale alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici pugliesi".
Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali.
"La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a "Cozza in the City", la sezione speciale che è stata interamente dedicata a

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione." L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore umano del mare" in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si "sfideranno" nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà "Il Premio sostenibilità" messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di "avvicinamento alla bellezza e fotografia" tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. 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, e sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Frantoio Muraglia, Palazzo Mata, La Pietra, Salumi Santoro, Spina Sapori di Puglia e il circuito Slow Food. "Raffo nasce a Taranto nel 1919, la birra della città due mari. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni che ha supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo la ricetta originale. Proprio partendo dalla sua città di origine, alla fine dello scorso anno abbiamo annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia, con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari e un posizionamento premium nel mercato della birra. E con l'arrivo della nuova entrata in famiglia - Raffo Lavorazione Grezza - siamo entusiasti di aver ampliato l'offerta di prodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto: affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio e celebrare insieme lo spirito e l'identità del brand, decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la sua forte identità locale" dichiara Viviana Manera - Direttrice Marketing di Birra Peroni. Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita , Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto Pubblicato da andrea de franceschi alle 05:50

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://www.fancymagazine.it/news/ego-festival-torna-a-taranto-dal-10-al-12-maggio/

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio Redazione 06.05.2024 Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16.30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale, e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. Leggi anche: Villa Corniole Sagum 2018 Pinot Nero Trentino Doc Superiore Valle di Cembra Il suo nome è Sagum, a richiamare l'antico nome dei territori dislocati nel comune di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Giovo, in Valle di Cembra, culla della viticoltura eroica trentina, donati dall'Imperatore Enrico II al «La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte a una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio e un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati e in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato a una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità e accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.» Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. Leggi anche: Il Prosciutto di Carpegna DOP Si fa presto a dire prosciutto, ma quando ci troviamo di fronte a un prodotto con 600 anni di storia, con un bouquet di profumi, aromi unici e con un profondo legame L'evento si articola in tre giornate ricche e intense 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. Leggi anche: Dry Martini Gli esperti drinksetter di Anthology by Mavolo ci propongono un grande classico dei cocktail: il Dry Martini a base di Deux Frères. Il Deux Frères è un gin secco di 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19.30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si sfideranno nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Leggi anche: Millefoglie di salmone, carasau e avocado Una ricetta gourmet ideata dallo Chef Stefano De Gregorio. Un secondo piatto sfizioso e gustoso, la cui marinatura particolare dona al salmone un gusto delicato ma al contempo sapido. Ingredienti Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Leggi anche: I piani aspiranti di Faber Si sa, Natale è il momento migliore per vivere la cucina, cuore della casa e luogo dove la famiglia si riunisce ogni giorno. Qui, tra gli elettrodomestici che ci accompagnano Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

(LE) Leggi anche: Il signore del tè Parlare di tè solitamente significa evocare narrazioni tra storia e mito, epopee di mercanti e velieri portoghesi, chilometri percorsi da carovane di cammelli per portare le pregiate foglie di Camellia Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Leggi anche: Parusso 100 Mesi 2010 Extra Brut Etichetta Nera Parusso è uno dei grandi nomi del Barolo e ogni anno, a ogni millesimo, conferma il suo talento. Merito di un istrione come Marco Parusso, schietto e passionario quanto serve Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City: Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://www.corrierepl.it/2024/05/06/239277/

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio Di Redazione Corriere PL - Del 6 Maggio 2024 alle ore 16:06 Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana Novità 2024: il Festival della Pizza. Presenta Peppone Calabrese. E a Taranto, il 12 maggio torna Cozza in the City In Villa Peripato una serata dedicata alla Cozza Tarantina Presidio Slow Food. Monica Caradonna: 'Taranto diventa un laboratorio di cultura gastronomica' Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaioli al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale'. 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - ha commentato con un messaggio l'assessore regionale all'Agricoltura Donato Pentassiglia - 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. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi'. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal circolo fotografico Il

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. Ego Festival è possibile grazie al supporto di sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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.. Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita , Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto Redazione Corriere di Puglia e Lucania Corriere Nazionale Stampa Parlamento ETICHETTE Cozza in the City Ego Festival Tara Condividi Facebook Twitter WhatsApp Telegram Copy URL Redazione Corriere PL

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://www.oinosviveredivino.it/ego-festival-torna-a-taranto-dal-10-al-12-maggio/

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio Pubblicato il 6 maggio 2024 Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.' 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - è assolutamente funzionale alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici pugliesi'. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. 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, e sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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, Salumi Santoro, Spina Sapori di Puglia e il circuito Slow Food. 'Raffo nasce a Taranto nel 1919, la birra della città due mari. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni che ha supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la ricetta originale. Proprio partendo dalla sua città di origine, alla fine dello scorso anno abbiamo annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia, con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari e un posizionamento premium nel mercato della birra. E con l'arrivo della nuova entrata in famiglia - Raffo Lavorazione Grezza - siamo entusiasti di aver ampliato l'offerta di prodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto: affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio e celebrare insieme lo spirito e l'identità del brand, decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la sua forte identità locale' dichiara Viviana Manera - Direttrice Marketing di Birra Peroni. Gli chef di Dinner Incredible Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

'Ego Festival' si ripropone a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://www.affaritaliani.it/puglia/ego-festival--si-ripropone-a-taranto-dal-10-al-12-maggio-915163.html

Sabato, 4 maggio 2024 'Ego Festival' si ripropone a Taranto dal 10 al 12 maggio Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Iscriviti al nostro canale WhatsApp Ego Festival Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica, partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Ego Festival 2024Guarda la gallery Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. "Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv eideatrice di Ego Festival - e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione, per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culturediverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare". Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto.
"La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo, facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica".
"Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare".
"Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale, che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana, in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avrannoil merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale."
"L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia, assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - 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".
"Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi". EGO Festival TA4Guarda la gallery Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identitàpiù local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali.
"La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio - commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico, Gianni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Azzaro - ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival, attraverso i laboratori che coinvolgeranno lacomunità cittadina". Ed il riferimento è a "Cozza in the City", la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione." cozza tarantina bassaGuarda la gallery L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo egli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente inloco. L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore umano del mare" in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si "sfideranno" nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà "Il Premio sostenibilità" messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di "Avvicinamento alla bellezza e fotografia" tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. Ei giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di socialmedia marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. Ego Festival è possibile grazie al supporto di partner istituzionali come

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

il comune di Taranto e il TPP Teatro Pubblico Pugliese - Consorzio Regionale per le Arti e la Cultura, e sponsor privatiche sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. Quindi un ringraziamento è doveroso a Moretti Forni, Varvaglione1921, Birra Raffo, DAJS con i Consorzi degli oli diqualità, 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, Salumi Santoro, Spina Sapori di Puglia e il circuito Slow Food. "Raffo nasce a Taranto nel 1919, la birra della città due mari. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni che ha supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo la ricetta originale. Proprio partendo dalla sua città diorigine, alla fine dello scorso anno abbiamo annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia, con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari e un posizionamento premium nel mercato della birra". cozza di.taranto Guarda la gallery "E con l'arrivo della nuovaentrata in famiglia - Raffo Lavorazione Grezza - siamo entusiasti di aver ampliato l'offerta diprodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto: affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio e celebrare insieme lo spirito e l'identità del brand, decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la suaforte identità locale" dichiara Viviana Manera - Direttrice Marketing di Birra Peroni. Gli chef di Dinner Incredible:Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ)Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, TaiwanTim Golsteijn - Bougainville *, AmsterdamDieter Koschina - Villa Joya **, AlgarvePavlos Kyriakis - Gallina *, AteneFrancesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, CasertaBruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a SingaporeKotaro Noda - Faro *, TokyoMartino Ruggieri - Maison Ruggieri **, ParigiMassimiliano Sena - chef consulting, *, GinevraGiovanni Solofra - **, CampaniaI pizzaioli di Pizza Fest:Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR)Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, LecceGiuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT)Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG)Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA)Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA)Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA)Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE)Angelo Luprano - Pizzeria Makó, FoggiaAnnalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA)Marco D'Andria - Baronè, TarantoDavide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE)Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA)Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE)Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE)Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA)Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA)Clarissa Natilla - Gran Forno, BariGianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA)Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA)Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT)Ciro Miccoli - Dai Bro' TarantoFrancesco

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA)Francesco Marasciulo - Chinè Mood, BariDaniele Caccamo - Schiacciata, TarantoGiuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto. Cozza nera tarantinaGuarda la gallery Cuochi di Cozza in the CityMichele Gatto_Core, TarantoPaola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA)Francesca Marangi_Batiment, TarantoRiccardo Ruta_La Paranza, TarantoMichele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA)Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA)Nicola Gentile_Merak, TarantoAgostino Sardone, Thalìa restaurantVincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA)Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto. (gelormini@gmail.com)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival porta cuochi da tutto il mondo a Taranto che diventa capitale della cultura gastronomica

LINK: https://www.cronacheturistiche.it/2024/05/06/ego-festival-porta-a-cuochi-da-tutto-il-mondo-a-taranto-che-diventa-capitale-della-cultura-gast...

Ego Festival porta cuochi da tutto il mondo a Taranto che diventa capitale della cultura gastronomica Cronache Turistiche Maggio 6, 2024 Maggio 6, 2024 Taranto Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. un momento della presentazione Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.' 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - è assolutamente funzionale alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici pugliesi'. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. Il 12 Maggio, la mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle.L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. 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, e sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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, Salumi Santoro, Spina Sapori di Puglia e il circuito Slow Food. 'Raffo nasce a Taranto nel 1919, la birra della città due mari. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni che ha supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo la ricetta originale. Proprio partendo dalla sua città di

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

origine, alla fine dello scorso anno abbiamo annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia, con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari e un posizionamento premium nel mercato della birra. E con l'arrivo della nuova entrata in famiglia - Raffo Lavorazione Grezza - siamo entusiasti di aver ampliato l'offerta di prodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto: affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio e celebrare insieme lo spirito e l'identità del brand, decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la sua forte identità locale' dichiara Viviana Manera - Direttrice Marketing di Birra Peroni. Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso, Taranto Enogastronomia Eventi e cultura Notizie

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival 2024 torna a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://www.saporinews.com/2024/05/ego-festival-2024-torna-a-taranto-dal-10-al-12-maggio/

Ego Festival 2024 torna a Taranto dal 10 al 12 maggio 05/2024 25 pizzaioli di fama internazionale, 10 chef di ristoranti stellati da ogni angolo del globo, 10 talenti culinari di Taranto, e il miglior pizzaiolo secondo 50 Top Pizza si uniscono a due fotografi rinomati e alla stampa di spicco nazionale per l'attesissima nuova edizione dell'Ego Festival. L'evento culinario più eclatante dell'anno, orchestrato da Enogastro Hub, trasformerà Taranto nel fulcro del sapore dal 10 al 12 maggio. L'avventura inizia con EGO LAB, un'intera giornata dedicata all'apprendimento: workshop gastronomici, degustazioni esclusive, e sessioni informative su vino, olio e caffè. Il 10 maggio, dalle 10:00 alle 16:30, il palcoscenico del Relais Histò a Taranto ospiterà dimostrazioni culinarie di chef di varie origini. Oltre alla Dinner Incredible, dove chef di calibro mondiale si cimenteranno in piatti innovativi a base di prodotti locali pugliesi, ci sarà il Festival della Pizza, che celebra questo pilastro della cucina italiana. Tra i partecipanti, spicca Martino Ruggieri, chef martinese e recente vincitore della seconda stella Michelin, che farà il suo debutto in Italia post-premiazione. E non mancherà Cozza in the City, l'evento popolare dedicato alla prelibata cozza di Taranto. Taranto crocevia internazionale grazie all'Ego Festival «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Taranto diventa così un crocevia internazionale: chef da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia diverranno ambasciatori del patrimonio gastronomico locale, esplorando ingredienti autoctoni e creando una cena basata sulla fusione dei sapori. Ego Festival 2024, Taranto diventa capitale del gusto 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime." "Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.' 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - è assolutamente funzionale alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici pugliesi'. Due eventi imperdibili: il Festival della Pizza e Cozza in the City Il Festival della Pizza 2024 si annuncia come la novità di questa edizione ed un evento imperdibile, non solo per celebrare uno dei piatti più iconici d'Italia, ma anche per stimolare un dialogo sullo stato attuale e il futuro della pizza, sia nel contesto nazionale che internazionale. Un'eccezionale jam session vedrà protagonisti 25 tra pizzaioli e fornai, ognuno portatore di una distintiva identità culinaria. Dalla Puglia, verrà lanciato un messaggio significativo per promuovere l'autenticità locale, con un focus speciale sulla focaccia barese e quella laertina. La serata sarà impreziosita dalla presenza di Peppone Calabrese, volto noto di RAI1, che introdurrà uno spettacolo musicale dei Terraros, celebri per aver animato il compleanno della star internazionale Madonna. Inoltre, si rinnova l'appuntamento con Cozza in the City, un festival che si distingue per il suo ricco calendario di iniziative culturali e sociali. Ego Festival 2024: il programma 10 MAGGIO La giornata del 10 maggio è dedicata all'approfondimento nel settore enogastronomico. Al Relais Histò, mattina e pomeriggio si trasformeranno in un centro di formazione con laboratori e degustazioni. Esperti chef illustreranno tecniche di recupero degli scarti alimentari e condivideranno segreti su mise en place, caffè e l'arte della pizza. La sera, il Festival della Pizza prende vita a Villa Peripato, con una jam session che fonde la tradizione delle pizze napoletana, casertana e romana con le deliziose focacce di Bari e Laterza. I biglietti sono disponibili sul sito egofestival.it o direttamente sul posto. 11 MAGGIO Il 11 maggio, l'antica basilica del Relais Histò ospiterà la Dinner Incredible, un evento serale dove chef di fama internazionale esibiranno le loro creazioni, ispirate ai sapori genuini della Puglia e all'incontro di culture diverse, offrendo un'esperienza sensoriale indimenticabile. 12 MAGGIO

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

La mattina del 12 maggio vedrà l'apertura della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, con opere dei fotografi Matteo Bellomo e Stefania Zanetti. La sera, dalle 19:30, Cozza in the City ritorna con un'atmosfera festosa. L'Arena di Villa Peripato sarà animata da musica e piatti esclusivi a base di Cozza nera tarantina, riconosciuta come Presidio Slow Food. Il format di successo continua: dieci chef locali presenteranno ricette innovative con la cozza. Una giuria assegnerà il 'Premio sostenibilità' di Ferrarelle al piatto più ecologico. L'accesso a Cozza in the City è gratuito con prenotazione su Eventbrite, che include un assaggio e una bevanda. Sul palco, premiazione per i partecipanti al workshop di fotografia 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' del circolo fotografico Il Castello. Inoltre, studenti locali parteciperanno a una competizione di social media marketing per raccontare l'evento. Tanti i partner della manifestazione 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, e sponsor privati che sposano l'idea di formazione culturale nel settore gastronomico. 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, Salumi Santoro, Spina Sapori di Puglia e il circuito Slow Food. 'Raffo nasce a Taranto nel 1919, la birra della città due mari. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni che ha supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo la ricetta originale. Proprio partendo dalla sua città di origine, alla fine dello scorso anno abbiamo annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia, con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari e un posizionamento premium nel mercato della birra." "E con l'arrivo della nuova entrata in famiglia - Raffo Lavorazione Grezza - siamo entusiasti di aver ampliato l'offerta di prodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto: affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio e celebrare insieme lo spirito e l'identità del brand, decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la sua forte identità locale' dichiara Viviana Manera - Direttrice Marketing di Birra Peroni. Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Ego Festival 2024Taranto Articolo precedente Un trittico d'eccellenza per una serata indimenticabile l'8 Maggio al ristorante Sileo (Cn) Lascia un commento Annulla risposta Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. Potrebbe interessarti Eventi Quattro ville in fiore a Tassullo (TN), così la primavera prende il via in Val di Non - 21 apr 04/2024 Eventi L'Istituto 'Adriano Tilgher' di Ercolano si aggiudica l'AMIRA School Prize 05/2024 Eventi Aria di San Daniele, riparte il tour 04/2024 Articoli recenti 01 Eventi Ego Festival 2024 torna a Taranto dal 10 al 12 maggio 05/2024 02 I luoghi del gustoNews Un trittico d'eccellenza per una serata indimenticabile l'8 Maggio al ristorante Sileo (Cn) 05/2024 03 Food Tonka con Ice Tonka combatte il riscaldamento globale 05/2024 04 EventiIl mondo del bere Monza In Vino, in mostra le eccellenze enologiche italiane 05/2024 05 Food Saclà: novità a Cibus, dal 7 al 10 maggio 05/2024 Ads Iscriviti alla nostra newsletter Ads

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Giornale di Puglia

Comincia Ego Festival! Prima giornata ricca con EGO LAB e Pizza Festival

LINK: https://www.giornaledipuglia.com/2024/05/comincia-ego-festival-prima-giornata.html

Comincia Ego Festival! Prima giornata ricca con EGO LAB e Pizza Festival diGiornale di Puglia - maggio 09, 2024 TARANTO - Prende il via la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che in questo weekend farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. La mattina e il primo pomeriggio saranno tutti dedicati alla formazione e ai focus sulle varie forme e declinazioni dell'enogastronomia: EGO LAB, che sarà aperto dai saluti istituzionali del vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro, dalle ore 10 alle 16.30 al Relais Histò, sarà un grande hub pensato per esperti, intenditori e appassionati del settore, dove si alterneranno laboratori, degustazioni, e approfondimenti su vino, olio, caffè. Non mancheranno delle speciali demo culinarie, capaci di unire chef con diverse estrazioni e origini, che condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e ci parleranno del mare come identità. In serata poi l'appuntamento pop alla Villa Peripato con Pizza Festival: a partire dalle 19.30 saranno 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania a omaggiare il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo. Tante le sfaccettature della pizza che si potranno gustare, da quelle di stampo napoletano e casertano, fino alla più sottile romana, passando per le focacce baresi e di Laterza. Un evento che sarà presentato da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e di Linea Verde, e che vedrà anche la spettacolare e movimentata esibizione musicale dei Terraròss, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. «Ego Festival 2024 apre finalmente i battenti - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione -, in una giornata inaugurale davvero ricca e intensa. Anche in questa edizione vogliamo portare a Taranto un nuovo modo di intendere l'enogastronomia». «Anche stavolta Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto - il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub -, questo grazie al recupero delle nostre radici culinarie e all'incontro con le diverse culture. Siamo pronti e carichi». I giornalisti che hanno richiesto l'accredito potranno ritirarlo al desk attivato presso Relais Histò, esclusivamente alle ore 9.30-10.00 di domani, venerdì 10 maggio, in occasione dell'inaugurazione di Ego Festival 2024. Gli accrediti permetteranno di seguire le attività di EGO LAB e saranno validi anche per Pizza Festival Cozza in the City di domenica 12 maggio; in entrambi i casi gli accrediti potranno essere convertiti, direttamente al desk reception in sito, in ticket che daranno diritto a una consumazione e una bevanda.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival, Taranto capitale del gusto per un weekend

LINK: https://www.antennasud.com/ego-festival-taranto-capitale-del-gusto-per-un-weekend/

Ego Festival, Taranto capitale del gusto per un weekend Redazione Maggio 9, 2024 10:24 Prende il via la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che in questo weekend farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. La mattina e il primo pomeriggio saranno tutti dedicati alla formazione e ai focus sulle varie forme e declinazioni dell'enogastronomia: EGO LAB, che sarà aperto dai saluti istituzionali del vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro, dalle ore 10 alle 16.30 al Relais Histò, sarà un grande hub pensato per esperti, intenditori e appassionati del settore, dove si alterneranno laboratori, degustazioni, e approfondimenti su vino, olio, caffè. Non mancheranno delle speciali demo culinarie, capaci di unire chef con diverse estrazioni e origini, che condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e ci parleranno del mare come identità. In serata poi l'appuntamento pop alla Villa Peripato con Pizza Festival: a partire dalle 19.30 saranno 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania a omaggiare il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo. Tante le sfaccettature della pizza che si potranno gustare, da quelle di stampo napoletano e casertano, fino alla più sottile romana, passando per le focacce baresi e di Laterza. Un evento che sarà presentato da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e di Linea Verde, e che vedrà anche la spettacolare e movimentata esibizione musicale dei Terraròss, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. «Ego Festival 2024 apre finalmente i battenti - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione -, in una giornata inaugurale davvero ricca e intensa. Anche in questa edizione vogliamo portare a Taranto un nuovo modo di intendere l'enogastronomia». «Anche stavolta Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto - il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub -, questo grazie al recupero delle nostre radici culinarie e all'incontro con le diverse culture. Siamo pronti e carichi». I giornalisti che hanno richiesto l'accredito potranno ritirarlo al desk attivato presso Relais Histò, esclusivamente alle ore 9.30-10.00 di domani, venerdì 10 maggio, in occasione dell'inaugurazione di Ego Festival 2024. Gli accrediti permetteranno di seguire le attività di EGO LAB e saranno validi anche per Pizza Festival Cozza in the City di domenica 12 maggio; in entrambi i casi gli accrediti potranno essere convertiti, direttamente al desk reception in sito, in

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ticket che daranno diritto a una consumazione e una bevanda. Il programma di EGO LAB: SALA BASILICA Ore 10,00-10,30 Apertura dei lavori e saluti istituzionali 10,30 - 11,45 Turismo enogastronomico: creare una destinazione sulla strada dell'identità Francesco Martucci, pizza chef I Masanielli Caserta, e Francesco e Vincenzo Montaruli di Cucina Villana - uniche due destinazioni italiane nella classifica 2024 di Food&Wine Global Trastemakers Awards - dialogano con Monica Caradonna, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival. 11,45 - 12,30 Cuochi a confronto: no waste. Puglia chiama Giappone Domingo Schingaro, Due Camini*- Italia e Noda Kotaro, Faro* - Giappone Modera: Valentina Venturato, Cucina e Vini 12,45 - 13,30 Parlami di mare Giovanni Solofra ** e Alfredo De Luca, Taverna del Porto - Tricase (Le) Modera: Luca Sessa, Forbes 13,45 - 14,30 Sapore di mare I fondali dei Mari di Taranto: uno scrigno di biodiversità Massimo Moretti - Coordinatore Corso di Laurea in Scienze Ambientali Il granchio blu è una risorsa Ilaria Cappuccini - Blueat La pescheria sostenibile Identità di mare: il Mosciolo selvatico di Portonovo e la Cozza di Taranto Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso - Taranto e Daniel Orso, Domaine Les Crayères ** Reims - Francia Modera: Stefania Leo, giornalista 15,00 - 16,30 Dall'aria all'impasto: come si gestisce una pizzeria moderna Conduce Luciano Pignataro - curatore della 50 Top Pizza. La moltiplicazione delle qualità - Diego Vitagliano Dalla sede unica alla pizza nei supermercati. Il caso Da Michele - Alessandro Condurro Mozzarella di Gioia del Colle: dalla dop alla conquista del mondo pizza - Lino Boccardi (Gioiella) Un pizzaiolo che discute la sua tesi di laurea 'Analisi della Pizzeria contemporanea' - Giovanni Spera L'evoluzione della carta dei vini nelle pizzerie - possiamo definirlo l'abbinamento perfetto? - Antonella Amodio L'olio EVO non è un condimento ma un alimento - Fabiola Pulieri SALA LA PALMA LABORATORI 10,00 - 10,45 Degustazione a cura del consorzio Olio di Puglia IGP in collaborazione con Fabiola Pulieri - assaggiatrice e sommelier dell'Olio EVO. 11,15 - 12,15 Laboratorio di abbinamento cibo-vino a cura di Antonella Amodio e Serena Leo Consorzio di Tutela Vini DOP Salice Salentino Salice Salentino Rosso D.O.P. - Cantina Mocavero Selvarossa Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P. - Cantina Due Palme Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P - Cantina Borgo dei Trulli - in abbinamento selezione di formaggi pugliesi Consorzio di Tutela vini DOP Brindisi Sileno Negroamaro D.O.P. Brindisi - Cantine Incantalupi Fontana Grande D.O.P. Brindisi Riserva - Cantine Risveglio Agricolo Since 1952 - D.O.P. Brindisi Riserva - Cantina Sampietrana - in abbinamento Capocollo di Martina Franca e Salumi Valle d'Itria Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG Madrigale Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Produttori di Manduria Macchia Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Cantine Lizzano Diva Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Cantina Cantolio in abbinamento cioccolato fondente e pasta di mandorla 12,45 - 14,00 La Puglia nel Forno: la focaccia barese e la focaccia di Laterza storia e tecnica. L'abbinamento perfetto: declinazione di rosè Intervengono Sandro Romano, giornalista e storico della gastronomia pugliese, Emma Prunella, FIPPA, Adele Elisabetta Granieri, curatore della guida 100 Best italian wine rosè, Marzia Varvaglione, presidente Agivi. SALA FRANTOIO 9,30 - 11,30 La

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mise en place: esercitazione AIS -Associazione Italiana Sommelier Conduce Giuseppe Caragnano miglior sommelier di Puglia 2022 (posti limitati e su prenotazione. Al termine sarà rilasciato l'attestato 'Approfondimento di tecniche di servizio') 12,00 - 13,00 La pizza si fa, si mangia e si comunica Vincenzo Capuano il re dei social network si racconta a Gianfranco Laforgia di @Saporidipuglia 13,30 - 13,45 Fai ancora la montagnella? Come si fa la moka: errori e segreti. Conduce Valentina Specialty Pal che conversa con Rossella Ninfole. 14,15 - 15,00 Lievitati e lievito madre Intervengono i maestri di Fippa e Richemont club Italia Nicola Guerra e Nicola Guariglia I pizzaioli di Pizza Festival: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Condividi su Facebook Whatsapp Telegram Email About Author

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival torna a Taranto

LINK: https://www.ditestaedigola.com/ego-festival-torna-a-taranto/

Ego Festival torna a Taranto redazione Maggio 9, 2024 10:00 am Ti potrebbe interessare Foodnews ed eventi Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la Cena stellata. Venticinque pizzaioli. Dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini. Il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza. Due fotografi E la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival. L'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub. Nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio. Laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè. Demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible. Una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica. Partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza. Un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico. Ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. È la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali. Ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto. Ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica - commenta il sindaco. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve. Stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale. Sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.' 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia. 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. Tutti i prodotti di qualità e i prodotti tradizionali con i quali gli chef provenienti da ogni angolo del mondo potranno sperimentare accostamenti nuovi. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi'. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. A partire dalle 19,30, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia'. Tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. Ego Festival è possibile grazie al supporto di partner istituzionali come il comune di Taranto e il TPP Teatro Pubblico Pugliese Quindi un ringraziamento è doveroso a Moretti Forni, Varvaglione1921, Birra Raffo, DAJS con i Consorzi degli oli di qualità. Del Primitivo di Manduria, del

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Salice Salentino, del Brindisi, di Gioiella, di Caffè Ninfole, di Acqua Ferrarelle. Farine Bongiovanni, di Frantoio Muraglia, Palazzo Mata, La Pietra, Salumi Santoro, Spina Sapori di Puglia e il circuito Slow Food. 'Raffo nasce a Taranto nel 1919, la birra della città due mari. Nel 1961 la sua storia si incrocia con quella di Birra Peroni che ha supportato la forza del brand nella sua terra nativa, rispettandone la tradizione e mantenendo la ricetta originale. Proprio partendo dalla sua città di origine, alla fine dello scorso anno abbiamo annunciato il lancio di Raffo Ricetta Originale in tutta Italia. Con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari e un posizionamento premium nel mercato della birra. E con l'arrivo della nuova entrata in famiglia - Raffo Lavorazione Grezza - siamo entusiasti di aver ampliato l'offerta di prodotto per mostrarla al grande pubblico. Per questo, in un momento così importante per Raffo, non potevamo esimerci dal sostenere questo appuntamento speciale per la città di Taranto. Affiancarci a un partner come Ego Festival ci permette di rafforzare ulteriormente la nostra appartenenza al territorio. Decisamente pugliese, di raccontare i suoi valori su tutto il territorio nazionale, senza mai tralasciare la sua forte identità locale' dichiara Viviana Manera - Direttrice Marketing di Birra Peroni. redazione

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

All'Ego Festival di Taranto una sirenetta alta 1,70 in pane

LINK: https://www.agenfood.it/personaggi/allego-festival-di-taranto-una-sirenetta-alta-170-in-pane/

All'Ego Festival di Taranto una sirenetta alta 1,70 in pane 08/05/2024 17:30 Redazione Agenfood NL, PERSONAGGI (Agen Food) - Taranto, 08 mag. - Vincenzo Paolillo, 59 anni, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi, a Barletta, in via dell'Industria 109, volontario di 'Pane in piazza', manifestazione benefica finalizzata ai progetti dei Missionari Cappuccini di Milano, partecipa all'Ego Festival 2024 di Taranto con una delle sue creazioni straordinarie fatte di pane: la sirenetta simbolo della città, realizzata con gli scarti della produzione del suo forno in altezza naturale (170 cm) e un quintale e 40 di peso. La manifestazione enogastronomica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio, come si sa, richiama chef famosi e stellati, pizzaioli, fornai da tutto il mondo che fanno della città una capitale del gusto. Grazie a Paolillo quest'anno l'organizzazione ha voluto celebrare ogni forma di arte ispirata al pane. La sirenetta sarà esposta al Relais Histò per i due giorni per poi rimanere alla organizzazione della kermesse. Ego Festival aveva chiesto a Vincenzo Paolillo un'opera ispirata al capoluogo ionico: 'Io ho pensato subito al mare - racconta lui -. Così ho iniziato a plasmare un fondale marino con capesante, granchi, cavallucci marini, murene e persino un copertone bruciato, per ricordare che purtroppo sui fondali marini si trovano anche questi oggetti inquinanti. In seguito ha aggiunto la sirena, in riferimento alle 4 iconiche sirene che circondano la scogliera del Castello di Taranto. Poi ho montato le due parti, il corpo e la coda. L'opera l'ho dedicata ad un mio caro amico, Antonio Caruso, scomparso di recente e a sua volta legato al mondo della panificazione. Per realizzare la scultura ho impiegato una settimana e sono serviti 200 kg di impasto'. 'Queste opere di pane necessitano di cure ed attenzioni- continua Paolillo -. Ogni 6 mesi vanno congelate per 3 giorni in un cella frigorifera dedicata, con una temperatura che oscilli fra i -25 e i -40 gradi'. Vincenzo conserva ancora un presepe che ha 15 anni! Sono numerose infatti le creazioni artistiche nate negli anni dalle mani e dall'ingegno di Paolillo: alla 22ªMostra Pane in Piazza del 2004 a Piazza Ferrarese, una zona storica di Bari, sono state esposte diverse sue sculture come la Sacra Famiglia, La Pietà, e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, la semina, la trebbiatura, la molitura fino alla cottura del prodotto. Già nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. 'Fin da piccolo ero attratto dalle costruzioni, in

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

particolare quelle navali - ricorda-. Mi affascinava vedere nei cantieri le grandi barche da pesca e penso che questa passione mi abbia ispirato poi nel lavorare artisticamente il pane'. Un hobby che Paolillo coltiva nel tempo libero dai suoi impegni professionali di fornaio e imprenditore della sua azienda. Il forno aperto dai primi del '900 e specializzato in prodotti a base di lievito naturale, realizzati con farina macinata a pietra, è infatti solo l'ultima fase di una serie di attività di filiera, dalla semina di propri terreni agricoli, alla lavorazione nei mulini, sempre di proprietà, alla vendita del prodotto finito. La passione per il pane e i suoi simboli di fraternità e di pace hanno portato Paolillo a far parte del team di 'Pane in piazza' che nel 2025 lo porterà a Milano a sfornare capolavori appetitosi per una importante raccolta fond, al seguito della famiglia Marinoni. 'Conosco i Marinoni perché facevo parte dell'associazione del mitico Antonio, giunto alla presidenza mondiale, e oggi collaboro con piacere e la stessa vocazione con il figlio Cesare, che ne porta avanti le tradizioni'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival, torna l'evento gastronomico della contaminazione

LINK: https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/ego-festival-torna-evento-gastronomico-contaminazione_81091270-202402k.shtml

Ego Festival, torna l'evento gastronomico della contaminazione Chef stellati da tutto il mondo in arrivo a Taranto Taranto si trasforma nella capitale italiana del gusto Ufficio stampa 1 di 8 Giovanni Solofra Ufficio stampa 2 di 8 Ufficio stampa 3 di 8 Kay Baumgardt e Giovanni Solofra Ufficio stampa 4 di 8 Martino Ruggieri Ufficio stampa 5 di 8 Monica Caradonna e il direttore dell'Histò Ufficio stampa 6 di 8 Tim Golsteijn Bougainville, Amsterdam Ufficio stampa 7 di 8 Ufficio stampa 8 di 8 ingrandisci Taranto si trasforma nella capitale italiana del gusto ingrandisci Venerdì 10 e sabato 11 maggio torna Ego Festival, evento gastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub. Per due giorni, Taranto si trasformerà nella capitale italiana del gusto grazie alla partecipazione di chef stellati provenienti da ogni parte del mondo per l'esclusiva cena Dinner Incredible; tra loro ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison Parigina.

«Poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile alla comunità mi riempie di orgoglio - afferma Monica Caradonna, ideatrice della kermesse, nonché giornalista e conduttrice tv - Ci saranno laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e accrescere le proprie skill professionali, confronti tra cuochi pugliesi e stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture differenti».

All'insegna del melting pot culinario, arriveranno a Taranto chef da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia; in veste di brand ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa alla scoperta delle materie prime pugliesi e daranno vita a una cena per celebrare la contaminazione del gusto. Novità assoluta di questa edizione 2024 è il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione per omaggiare uno dei capisaldi della nostra cucina, ma anche un'occasione per riflettere sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Il programma di Ego Festival avrà inizio venerdì 10 maggio con la condivisione e l'approfondimento dei saperi nel mondo dell'enogastronomia. Dalla mattinata fino al pomeriggio, il Relais Histò diventerà per l'occasione un hub formativo in cui gli ospiti potranno partecipare a laboratori e degustazioni, e gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina. La sera, nel corso del Festival della Pizza, 20 pizzaioli si riuniranno in una sorta di jam session culinaria che mescolerà le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le tipiche focacce di bari e Laterza.

Sabato 11 maggio sarà invece il turno della Dinner

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Incredible, una serata magica tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, in cui i cuochi stellati presenteranno le loro creazioni più sbalorditive impreziosite dai sapori autentici della Puglia e dalla contaminazione tra le varie culture presenti. «Siamo molto affezionati a questo progetto - spiega Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub - perché ci dimostra come la vera ricchezza sia l'incontro di più culture, soprattutto in ambito enogastronomico. Obiettivo della nostra associazione è quello di valorizzare i prodotti locali, ma anche di stimolare una mentalità dell'incontro. In questa logica, la Dinner Incredible, ma anche il Festival della Pizza, ci fanno capire che siamo sulla strada giusta». Di Indira Fassioni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'arte di fare il pane in senso stretto

LINK: https://www.corriereditaranto.it/2024/05/08/larte-di-fare-il-pane-in-senso-stretto/

Ad Ego Festival 2024 il panettiere-scultore Vincenzo Paolillo redazioneonline pubblicato il 08 Maggio 2024, 08:17 Vincenzo Paolillo, 59 anni, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi, a Barletta, in via dell'Industria 109, volontario di 'Pane in piazza', manifestazione benefica finalizzata ai progetti dei Missionari Cappuccini di Milano, partecipa all'Ego Festival 2024 di Taranto con una delle sue creazioni straordinarie fatte di pane: la sirenetta simbolo della città, realizzata con gli scarti della produzione del suo forno in altezza naturale (170 cm) e un quintale e 40 di peso. La manifestazione enogastronomica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio, come si sa, richiama chef famosi e stellati, pizzaioli, fornai da tutto il mondo che fanno della città una capitale del gusto. Grazie a Paolillo quest'anno l'organizzazione ha voluto celebrare ogni forma di arte ispirata al pane. La sirenetta sarà esposta al Relais Histò per i due giorni per poi rimanere alla organizzazione della kermesse. Ego Festival aveva chiesto a Vincenzo Paolillo un'opera ispirata al capoluogo ionico: 'Io ho pensato subito al mare - racconta lui -. Così ho iniziato a plasmare un fondale marino con capesante, granchi, cavallucci marini, murene e persino un copertone bruciato, per ricordare che purtroppo sui fondali marini si trovano anche questi oggetti inquinanti. In seguito ha aggiunto la sirena, in riferimento alle 4 iconiche sirene che circondano la scogliera del Castello di Taranto. Poi ho montato le due parti, il corpo e la coda. L'opera l'ho dedicata ad un mio caro amico, Antonio Caruso, scomparso di recente e a sua volta legato al mondo della panificazione. Per realizzare la scultura ho impiegato una settimana e sono serviti 200 kg di impasto'. 'Queste opere di pane necessitano di cure ed attenzioni- continua Paolillo -. Ogni 6 mesi vanno congelate per 3 giorni in un cella frigorifera dedicata, con una temperatura che oscilli fra i -25 e i -40 gradi'. Vincenzo conserva ancora un presepe che ha 15 anni! Sono numerose infatti le creazioni artistiche nate negli anni dalle mani e dall'ingegno di Paolillo: alla 22ªMostra Pane in Piazza del 2004 a Piazza Ferrarese, una zona storica di Bari, sono state esposte diverse sue sculture come la Sacra Famiglia, La Pietà, e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, la semina, la trebbiatura, la molitura fino alla cottura del prodotto. Già nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. 'Fin da piccolo ero attratto dalle costruzioni, in particolare quelle navali - ricorda-. Mi affascinava vedere nei cantieri le grandi barche da pesca e penso che questa passione mi abbia ispirato poi nel lavorare artisticamente il pane'. Un hobby che Paolillo coltiva nel tempo libero dai suoi impegni professionali di fornaio e imprenditore della sua azienda. Il forno aperto dai primi del '900 e specializzato in prodotti a base di lievito naturale, realizzati con farina macinata a pietra, è infatti solo l'ultima fase di una serie di attività di filiera, dalla semina di propri terreni agricoli, alla lavorazione nei mulini, sempre di proprietà, alla vendita del prodotto finito. La passione per il pane e i

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

suoi simboli di fraternità e di pace hanno portato Paolillo a far parte del team di 'Pane in piazza' che nel 2025 lo porterà a Milano a sfornare capolavori appetitosi per una importante raccolta fondi, al seguito della famiglia Marinoni. 'Conosco i Marinoni perché facevo parte dell'associazione del mitico Antonio, giunto alla presidenza mondiale, e oggi collaboro con piacere e la stessa vocazione con il figlio Cesare, che ne porta avanti le tradizioni'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Gastronomia, arte e solidarietà

LINK: https://www.fooday.it/gastronomia-arte-e-solidarieta.html

Gastronomia, arte e solidarietà All'Ego Festival di Taranto per la prima volta una scultura in pane del fornaio e imprenditore del settore Vincenzo Paolillo: una sirenetta alta 1,70 verrà esposta come simbolo del capoluogo ionico. Relais Histò, 10 e 11 maggio 2024. 09/05/2024 Photo credits: fonte ufficio stampa Nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. Nel 2004, alla Mostra Pane in Piazza in Piazza Ferrarese, erano state esposte altre sue grandiose opere di pane: la Sacra Famiglia, La Pietà e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, dalla semina, alla trebbiatura e molitura fino alla cottura del prodotto. Vincenzo Paolillo, 59 anni, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi, a Barletta, in via dell'Industria 109, volontario di 'Pane in piazza', manifestazione benefica finalizzata ai progetti dei Missionari Cappuccini di Milano, partecipa all'Ego Festival 2024 di Taranto con una delle sue creazioni straordinarie fatte di pane: la sirenetta simbolo della città, realizzata con gli scarti della produzione del suo forno in altezza naturale (170 cm) e un quintale e 40 di peso. La manifestazione enogastronomica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio, come si sa, richiama chef famosi e stellati, pizzaioli, fornai da tutto il mondo che fanno della città una capitale del gusto. Grazie a Paolillo quest'anno l'organizzazione ha voluto celebrare ogni forma di arte ispirata al pane. La sirenetta sarà esposta al Relais Histò per i due giorni per poi rimanere alla organizzazione della kermesse. Ego Festival aveva chiesto a Vincenzo Paolillo un'opera ispirata al capoluogo ionico: 'Io ho pensato subito al mare - racconta lui -. Così ho iniziato a plasmare un fondale marino con capesante, granchi, cavallucci marini, murene e persino un copertone bruciato, per ricordare che purtroppo sui fondali marini si trovano anche questi oggetti inquinanti. In seguito ha aggiunto la sirena, in riferimento alle 4 iconiche sirene che circondano la scogliera del Castello di Taranto. Poi ho montato le due parti, il corpo e la coda. L'opera l'ho dedicata ad un mio caro amico, Antonio Caruso, scomparso di recente e a sua volta legato al mondo della panificazione. Per realizzare la scultura ho impiegato una settimana e sono serviti 200 kg di impasto'. 'Queste opere di pane necessitano di cure ed attenzioni- continua Paolillo -. Ogni 6 mesi vanno congelate per 3 giorni in un cella frigorifera dedicata, con una temperatura che oscilli fra i -25 e i -40 gradi'. Vincenzo conserva ancora un presepe che ha 15 anni! Sono numerose infatti le creazioni artistiche nate negli anni dalle mani e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

dall'ingegno di Paolillo: alla 22ªMostra Pane in Piazza del 2004 a Piazza Ferrarese, una zona storica di Bari, sono state esposte diverse sue sculture come la Sacra Famiglia, La Pietà, e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, la semina, la trebbiatura, la molitura fino alla cottura del prodotto. Già nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. 'Fin da piccolo ero attratto dalle costruzioni, in particolare quelle navali - ricorda-. Mi affascinava vedere nei cantieri le grandi barche da pesca e penso che questa passione mi abbia ispirato poi nel lavorare artisticamente il pane'. Un hobby che Paolillo coltiva nel tempo libero dai suoi impegni professionali di fornaio e imprenditore della sua azienda. Il forno aperto dai primi del '900 e specializzato in prodotti a base di lievito naturale, realizzati con farina macinata a pietra, è infatti solo l'ultima fase di una serie di attività di filiera, dalla semina di propri terreni agricoli, alla lavorazione nei mulini, sempre di proprietà, alla vendita del prodotto finito. La passione per il pane e i suoi simboli di fraternità e di pace hanno portato Paolillo a far parte del team di 'Pane in piazza' che nel 2025 lo porterà a Milano a sfornare capolavori appetitosi per una importante raccolta fond, al seguito della famiglia Marinoni. 'Conosco i Marinoni perché facevo parte dell'associazione del mitico Antonio, giunto alla presidenza mondiale, e oggi collaboro con piacere e la stessa vocazione con il figlio Cesare, che ne porta avanti le tradizioni'. Informazioni sulla pubblicazione Testo inviato da: Mariella Belloni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Gastronomia, arte e solidarietà all'Ego Festival di Taranto

LINK: https://www.antennasud.com/gastronomia-arte-e-solidarieta-allego-festival-di-taranto/

Gastronomia, arte e solidarietà all'Ego Festival di Taranto Redazione Maggio 8, 2024 23:07 Vincenzo Paolillo, 59 anni, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi, a Barletta, in via dell'Industria 109, volontario di 'Pane in piazza', manifestazione benefica finalizzata ai progetti dei Missionari Cappuccini di Milano, partecipa all'Ego Festival 2024 di Taranto con una delle sue creazioni straordinarie fatte di pane: la sirenetta simbolo della città, realizzata con gli scarti della produzione del suo forno in altezza naturale (170 cm) e un quintale e 40 di peso. La manifestazione enogastronomica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio, come si sa, richiama chef famosi e stellati, pizzaioli, fornai da tutto il mondo che fanno della città una capitale del gusto. Grazie a Paolillo quest'anno l'organizzazione ha voluto celebrare ogni forma di arte ispirata al pane. La sirenetta sarà esposta alRelais Histò per i due giorni per poi rimanere alla organizzazione della kermesse. Ego Festival aveva chiesto a Vincenzo Paolillo un'opera ispirata al capoluogo ionico: 'Io ho pensato subito al mare - racconta lui -. Così ho iniziato a plasmare un fondale marino con capesante, granchi, cavallucci marini, murene e persino un copertone bruciato, per ricordare che purtroppo sui fondali marini si trovano anche questi oggetti inquinanti. In seguito ha aggiunto la sirena, in riferimento alle 4 iconiche sirene che circondano la scogliera del Castello di Taranto. Poi ho montato le due parti, il corpo e la coda. L'opera l'ho dedicata ad un mio caro amico, Antonio Caruso,scomparso di recente e a sua volta legato al mondo della panificazione. Per realizzare la scultura ho impiegato una settimana e sono serviti 200 kg di impasto'. 'Queste opere di pane necessitano di cure ed attenzioni- continua Paolillo -. Ogni 6 mesi vanno congelate per 3 giorni in un cella frigorifera dedicata, con una temperatura che oscilli fra i -25 e i -40 gradi'. Vincenzo conserva ancora un presepe che ha 15 anni! Sono numerose infatti le creazioni artistiche nate negli anni dalle mani e dall'ingegno di Paolillo: alla 22ªMostra Pane in Piazza del 2004 a Piazza Ferrarese, una zona storica di Bari, sono state esposte diverse sue sculture come la Sacra Famiglia, La Pietà, e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, la semina, la trebbiatura, la molitura fino alla cottura del prodotto. Già nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. 'Fin da piccolo ero attratto dalle costruzioni, in particolare quelle navali -

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ricorda -. Mi affascinava vedere nei cantieri le grandi barche da pesca e penso che questa passione mi abbia ispirato poi nel lavorare artisticamente il pane'. Un hobby che Paolillo coltiva nel tempo libero dai suoi impegni professionali di fornaio e imprenditore della sua azienda. Il forno aperto dai primi del '900 e specializzato in prodotti a base di lievito naturale, realizzati con farina macinata a pietra, è infatti solo l'ultima fase di una serie di attività di filiera, dalla semina di propri terreni agricoli, alla lavorazione nei mulini, sempre di proprietà, alla vendita del prodotto finito. La passione per il pane e i suoi simboli di fraternità e di pace hanno portato Paolillo a far parte del team di 'Pane in piazza' che nel 2025 lo porterà a Milano a sfornare capolavori appetitosi per una importante raccolta fond, al seguito della famiglia Marinoni. 'Conosco i Marinoni perché facevo parte dell'associazione del mitico Antonio, giunto alla presidenza mondiale, e oggi collaboro con piacere e la stessa vocazione con il figlio Cesare, che ne porta avanti le tradizioni'. Condividi su Facebook Whatsapp Telegram Email About Author

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Sole 24 ORE

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://www.ilsole24ore.com/art/ego-festival-torna-taranto-10-12-maggio-AFlMtDuD

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggioAlla manifestazione gastronomica pugliese record di chef stellati di G.U. 7 maggio 2024 Ascolta la versione audio dell'articolo Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaioli al mondo per la 50 Top pizza. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi locali. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival - e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania Riproduzione riservata ©

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Food Festival 2024: alta gastronomia e contaminazioni culturali di scena a Taranto

LINK: https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/ego-festival-2024-a-taranto-chef-stellati-da-tutto-il-mondo/

Ego Food Festival 2024: alta gastronomia e contaminazioni culturali di scena a Taranto 07/05/2024 10:21 Malinda Sassu 4 minuti di lettura Chef da tutto il mondo, Pizza Fest e Cozza in the City all'EGO Festival (Foto © EGO Festival). Dal 10 al 12 maggio, chef stellati, tradizioni e sapori si incontrano nel capoluogo jonico. Tra le novità di quest'anno, anche il Pizza Fest presentato da Peppone Calabrese di Linea Verde. Monica Caradonna, ideatrice dell'Ego: «Taranto diventa un laboratorio di cultura gastronomica» Indice dell'articolo Toggle Ego Food Festival 2024 a Taranto: un'esplosione di sapori dal 10 al 12 maggio Laboratori culinari e il Pizza Fest nella prima giornata "Dinner Incredible" con gli chef stellati ai confini della gastronomia La chiusura di EGO Food Festival dedicata al famoso mitile tarantino Taranto, la Città dei Due Mari, torna a splendere come capitale del gusto. Da sempre crocevia di culture e tradizioni culinarie, con radici profonde nella storia antica, il capoluogo jonico vanta, infatti, una ricchezza gastronomica che riflette l'influenza di popoli e civiltà che hanno lasciato il proprio segno nel corso dei secoli. Dalle prelibatezze del mare, come la gustosissima 'cozza tarantina' alle fragranti focacce preparate ancora secondo tradizione: un contesto ricco di tradizioni e sapori autentici in cui l'Ego Food Festival 2024 si inserisce come occasione unica per celebrare la diversità culinaria e l'arte dell'ospitalità tarantina. Ego Food Festival 2024 a Taranto: un'esplosione di sapori dal 10 al 12 maggio Tre giornate ricche di appuntamenti per la nuova edizione dell'evento enogastronomico pugliese, organizzato dall'associazione Enogastro Hub (ne avevamo parlato qui). Un contesto ricco di tradizioni e sapori autentici, dove l'EGO Festival si inserisce come un'occasione per celebrare la diversità culinaria e l'arte dell'ospitalità tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - racconta Monica Caradonna, giornalista e conduttrice tv, nonché ideatrice di Ego Festival - mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità» Monica Caradonna, giornalista e conduttrice tv, è l'ideatrice dell'evento (Foto © EGO Food Festival). Laboratori culinari e il Pizza Fest nella prima giornata Si comincia il 10 maggio con EGO Lab, una giornata di studio dedicata all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo, con laboratori esperienziali e focus su vino, olio e caffè ma anche demo con cuochi di diverse estrazioni e origini. In serata, poi, il Pizza Fest nell'elegante Villa Peripato nel centro di Taranto: 23 pizzaioli e 2 fornai in 10 postazioni interpreteranno le loro identità di pizza in un'irresistibile jam session gastronomica presentata da Peppone Calabrese di Linea Verde. Si parlerà, inoltre, di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine Global Tastemakers Awards: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Mezza Pagnotta Cucina Villana. Chef stellati internazionali a Dinner Incredible (Foto © EGO Food Festival). "Dinner Incredible" con gli chef stellati ai confini della gastronomia Una cena unica, quella dell'11 maggio: un omaggio alla Puglia gastronomica, in cui ogni chef presenterà una propria creazione, partendo dalle materie prime pugliesi. Dinner Incredible è difatti una vera e propria parata di stelle in cucina, provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia, che arriveranno a Taranto per diventare ambassador della cultura gastronomica locale. Nel ricchissimo parterre di cuochi stellati che raggiungeranno il capoluogo ionico, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine, dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. La chiusura di EGO Food Festival dedicata al famoso mitile tarantino Chiude la manifestazione Cozza in the City, l'evento sulla vera gemma culinaria che nasce nelle limpide acque del Mar Ionio, al largo delle coste di Taranto e diventata Presidio Slow Food. Saranno proprio dieci cuochi tarantini a diventare protagonisti dell'ultimo appuntamento di EGO Food festival 2024 a Taranto con piatti unici che celebreranno il mitile simbolo della Città dei Due Mari. In mattinata, invece, spazio alla cultura nella Città Vecchia, con l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' a cura di Matteo Bellomo e Stefania Zanetti. Per informazioni e prenotazioni: www.egofestival.it © Riproduzione vietata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

I piatti della tradizione culinaria rivisitati in chiave moderna?

LINK: https://www.saporinews.com/2024/05/i-piatti-della-tradizione-culinaria-rivisitati-in-chiave-moderna/

I piatti della tradizione culinaria rivisitati in chiave moderna? 05/2024 Nell'era della globalizzazione culinaria, c'è un movimento che si sta facendo strada nelle cucine di tutto il mondo: il ritorno alle radici. Questo movimento non è solo una tendenza, ma una vera e propria espressione di amore e nostalgia per i sapori autentici che hanno caratterizzato l'infanzia di molti. In questo articolo, esploreremo come tanti piatti della tradizione vengono rivisitati chiave moderna, mantenendo intatto il loro spirito originale. Le ricette di una volta: un patrimonio da riscoprire Le ricette tradizionali sono un patrimonio culturale che racconta la storia di un popolo, le sue abitudini e il suo territorio. Sono piatti che hanno attraversato generazioni, spesso tramandati oralmente, e che rischiano di essere dimenticati in un mondo che corre veloce verso il nuovo. Tuttavia, c'è una crescente consapevolezza dell'importanza di preservare queste gemme culinarie, non solo per il loro valore storico ma anche per il loro inestimabile apporto alla biodiversità e alla sostenibilità alimentare. Innovazione nella tradizione: come i piatti della tradizione vengono rivisitati Rivisitare una ricetta tradizionale non significa stravolgerla, ma piuttosto adattarla ai gusti e alle esigenze contemporanee, senza perdere di vista le sue radici. Gli chef di oggi sono chiamati a un compito delicato: quello di bilanciare innovazione e tradizione, sperimentando con nuovi ingredienti e tecniche di cottura, ma sempre con rispetto per la ricetta originale. Il risultato? Piatti che sono al tempo stesso familiari e sorprendenti, capaci di evocare ricordi e, allo stesso tempo, di creare nuove esperienze sensoriali. Per gli amanti del cibo nostalgico e autentico Per chi ama il cibo, il ritorno alle radici è un viaggio emozionante nel passato, alla riscoperta di sapori genuini e di tecniche culinarie quasi dimenticate. È un modo per riconnettersi con le proprie origini e per apprezzare la semplicità e l'autenticità di piatti che non hanno bisogno di artifici per essere apprezzati. In un mondo dove l'offerta alimentare è sempre più omogeneizzata, scegliere di esplorare le ricette tradizionali è un atto di ribellione, un modo per affermare la propria identità culturale attraverso il cibo. I piatti della tradizione rivisitati? Ecco alcuni esempi La pasta alla carbonara: un classico rivisitato La pasta alla carbonara è un piatto che incarna la cucina romana. Tradizionalmente preparata con guanciale, uova, pecorino romano e pepe nero, questa ricetta ha subito numerose interpretazioni. Alcuni chef hanno introdotto ingredienti come pancetta affumicata o

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

formaggi alternativi, mentre altri hanno esplorato versioni vegetariane sostituendo il guanciale con zucchine o tofu affumicato, offrendo così una nuova esperienza pur mantenendo l'essenza del piatto originale. Il risotto alla milanese: l'oro in tavola Il risotto alla milanese, famoso per il suo colore dorato dato dallo zafferano, è certamente tra i piatti della tradizione che vengono rivisitati in chiave moderna. Chef innovativi hanno sperimentato l'aggiunta di elementi come il tartufo o il prosecco, arricchendo il sapore senza alterare il cuore della ricetta. Alcuni hanno anche proposto versioni più leggere, utilizzando riso integrale o brodi vegetali. La ribollita toscana: comfort food con un twist La ribollita, una zuppa rustica toscana a base di pane raffermo, cavolo nero e fagioli, è un piatto che si presta magnificamente alla rivisitazione. Chef contemporanei hanno introdotto variazioni come l'uso di pane senza glutine per renderla adatta ai celiaci o l'aggiunta di spezie esotiche per un tocco internazionale, dimostrando come la tradizione possa incontrare l'innovazione in modo armonioso. Il tiramisù: un dolce che non passa mai di moda Il tiramisù è un dessert amato in tutto il mondo e le sue varianti sono infinite. Alcuni pasticceri hanno creato versioni senza uova per chi segue diete vegane, sostituendo il mascarpone con alternative vegetali. Altri hanno giocato con diversi tipi di biscotti o hanno introdotto nuovi sapori come il pistacchio o il limoncello, offrendo una nuova interpretazione di un classico senza tempo. carbonaracucina tradizionale italianazafferano Articolo precedente Un rosato per la festa della mamma Lascia un commento Annulla risposta Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. Potrebbe interessarti FoodI luoghi del gusto Street food italiano: le specialità regionali da non perdere 04/2024 festivitàFood La Pasqua 2024 da MD 03/2024 FoodNews Damiano: 60 anni di eccellenza 04/2024 Articoli recenti 01 Food I piatti della tradizione culinaria rivisitati in chiave moderna? 05/2024 02 Il mondo del bere Un rosato per la festa della mamma 05/2024 03 Eventi Ego Festival 2024 torna a Taranto dal 10 al 12 maggio 05/2024 04 I luoghi del gustoNews Un trittico d'eccellenza per una serata indimenticabile l'8 Maggio al ristorante Sileo (Cn) 05/2024 05 Food Tonka con Ice Tonka combatte il riscaldamento globale 05/2024 Ads Iscriviti alla nostra newsletter Ads

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Torna EGO Festival, l'evento che celebra Taranto capitale del gusto

LINK: https://vogliadisalute.it/2024/05/07/torna-ego-festival-levento-che-celebra-taranto-capitale-del-gusto/

Torna EGO Festival, l'evento che celebra Taranto capitale del gusto by in memoria di Silvano Fusi L'appuntamento è dal 10 al 12 maggio a Taranto, dove venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale sono pronti a celebrare l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. egofestival.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Taranto capitale dell'enogastronomia con Ego 2024

LINK: https://www.cucinaevini.it/taranto-capitale-dellenogastronomia-con-ego-2024/

Taranto capitale dell'enogastronomia con Ego 2024 Una tre giorni in cui il meglio del food e della ristorazione internazionale si da appuntamento nella città dei due mari di Redazione 6 Maggio 2024 Venticinque pizzaioli, dieci cuochi stellati da tutto il mondo ed altrettanti tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, fotografi e stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10, 11 e 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival - e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. Spazio anche all'arte con una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale.' 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - è assolutamente funzionale alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici pugliesi'. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

serate della manifestazione.' Per il programma della tre giorni, i dettagli di ogni singola giornata e l'acquisto degli ingressi, visitare il sito ufficiale di EGO FESTIVAL 2024

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

A Taranto al via il 10 maggio la due giorni enogastronomica Ego Festival

LINK: https://www.travelquotidiano.com/enti_istituzioni_e_territorio/a-taranto-al-via-il-10-maggio-la-due-giorni-enogastronomica-ego-festival/tqid...

A Taranto al via il 10 maggio la due giorni enogastronomica Ego Festival [0] 6 maggio 2024 12:37 È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con Ego Lab: una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche demo con cuochi di diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16.30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo: chef stellati provenienti da tutto il mondo daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, mentre il festival della Pizza, novità 2024, valorizzerà uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel parterre di chef che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che per esempio il Giappone incontra la Puglia. Ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale». Condividi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GASTRONOMIA, ARTE E SOLIDARIETà' All'Ego Festival di Taranto

LINK: https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2024/05/gastronomia-arte-e-solidarieta-allego.html

SpecialeItaliadelGusto blogazzurro lunedì 6 maggio 2024 GASTRONOMIA, ARTE E SOLIDARIETà' All'Ego Festival di Taranto per la prima volta una scultura in pane del fornaio e imprenditore del settore Vincenzo Paolillo: una sirenetta alta 1,70 verrà esposta come simbolo del capoluogo ionico. Relais Histò, 10 e 11 maggio 2024. Nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. Nel 2004, alla Mostra Pane in Piazza in Piazza Ferrarese, erano state esposte altre sue grandiose opere di pane: la Sacra Famiglia, La Pietà e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, dalla semina, alla trebbiatura e molitura fino alla cottura del prodotto. FB Paneinpiazza - www.ilfornaiodeimulinivecchi.it- www.missioni.org- Vincenzo Paolillo, 59 anni, titolare del Fornaio dei Mulini Vecchi, a Barletta, in via dell'Industria 109, volontario di 'Pane in piazza', manifestazione benefica finalizzata ai progetti dei Missionari Cappuccini di Milano, partecipa all'Ego Festival 2024 di Taranto con una delle sue creazioni straordinarie fatte di pane: la sirenetta simbolo della città, realizzata con gli scarti della produzione del suo forno in altezza naturale (170 cm) e un quintale e 40 di peso. La manifestazione enogastronomica pugliese, che si terrà il 10 e 11 maggio, come si sa, richiama chef famosi e stellati, pizzaioli, fornai da tutto il mondo che fanno della città una capitale del gusto. Grazie a Paolillo quest'anno l'organizzazione ha voluto celebrare ogni forma di arte ispirata al pane. La sirenetta sarà esposta al Relais Histò per i due giorni per poi rimanere alla organizzazione della kermesse. Ego Festival aveva chiesto a Vincenzo Paolillo un'opera ispirata al capoluogo ionico: "Io ho pensato subito al mare - racconta lui -. Così ho iniziato a plasmare un fondale marino con capesante, granchi, cavallucci marini, murene e persino un copertone bruciato, per ricordare che purtroppo sui fondali marini si trovano anche questi oggetti inquinanti. In seguito ha aggiunto la sirena, in riferimento alle 4 iconiche sirene che circondano la scogliera del Castello di Taranto. Poi ho montato le due parti, il corpo e la coda. L'opera l'ho dedicata ad un mio caro amico, Antonio Caruso, scomparso di recente e a sua volta legato al mondo della panificazione. Per realizzare la scultura ho impiegato una settimana e sono serviti 200 kg di impasto". "Queste opere di pane necessitano di cure ed attenzioni- continua Paolillo -. Ogni 6 mesi vanno congelate per 3 giorni in un cella frigorifera dedicata, con una temperatura che oscilli fra i -25 e i -40 gradi". Vincenzo conserva ancora un presepe che ha 15 anni! Sono numerose infatti le creazioni artistiche nate negli anni dalle mani e dall'ingegno di Paolillo: alla 22ªMostra Pane in Piazza del 2004 a Piazza Ferrarese, una zona storica di Bari, sono state esposte diverse sue sculture come la Sacra Famiglia, La Pietà, e dei contadini alti 1.30 che mostravano tutte le fasi della produzione del pane, la semina, la trebbiatura, la molitura fino alla cottura del prodotto.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Già nel 1999 Vincenzo Paolillo era stato campione italiano al concorso 'Pane e Arte' di Verona, dove aveva gareggiato con una statua di Padre Pio a grandezza naturale. "Fin da piccolo ero attratto dalle costruzioni, in particolare quelle navali - ricorda-. Mi affascinava vedere nei cantieri le grandi barche da pesca e penso che questa passione mi abbia ispirato poi nel lavorare artisticamente il pane". Un hobby che Paolillo coltiva nel tempo libero dai suoi impegni professionali di fornaio e imprenditore della sua azienda. Il forno aperto dai primi del '900 e specializzato in prodotti a base di lievito naturale, realizzati con farina macinata a pietra, è infatti solo l'ultima fase di una serie di attività di filiera, dalla semina di propri terreni agricoli, alla lavorazione nei mulini, sempre di proprietà, alla vendita del prodotto finito. La passione per il pane e i suoi simboli di fraternità e di pace hanno portato Paolillo a far parte del team di 'Pane in piazza' che nel 2025 lo porterà a Milano a sfornare capolavori appetitosi per una importante raccolta fond, al seguito della famiglia Marinoni. "Conosco i Marinoni perché facevo parte dell'associazione del mitico Antonio, giunto alla presidenza mondiale, e oggi collaboro con piacere e la stessa vocazione con il figlio Cesare, che ne porta avanti le tradizioni". -- Pubblicato da andrea de franceschi alle 06:56

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival: il ritorno a Taranto dal 10 al 12 maggio

LINK: https://blog.ilgiornale.it/viaggiopervoi/ego-festival-il-ritorno-a-taranto-dal-10-al-12-maggio

06Mag 24 Ego Festival: il ritorno a Taranto dal 10 al 12 maggio Tweet Ego Festival: il ritorno a Taranto dal 10 al 12 maggio Torna Ego Festival, l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub che dal 10 al 12 maggio trasformerà Taranto in una capitale del gusto. Il festival si comporrà di laboratori e degustazioni, coinvolgendo esperti del settore tra cui: venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi locali e il pizzaiolo primo al mondo per la Top 50 Pizza. Tra i cuochi coinvolti spicca il nome di Martino Ruggieri che tornerà per la prima volta in Italia dopo essere stato insignito della seconda Stella Michelin. A fornire il materiale per la copertura mediatica si occuperanno due fotografi e la stampa nazionale. Da Taranto al mondo Ego Festival, come testimoniato dalla giornalista e ideatrice Monica Caradonna, è pronto ad offrire 'Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra diverse culture. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale.' Taranto è dunque pronta ad ospitare cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia, per un momento di incontro positivo per il mondo della cucina e per la città stessa. Rinaldo Melucci, sindaco del capoluogo pugliese, si è così espresso: 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti.' 10 Maggio: EGO LAB e Il Festival della Pizza Il festival ha inizio con EGO LAB, una giornata dedicata a laboratori e degustazioni, in cui sarà posta particolare attenzione sul vino, sull'olio e sul caffè. Il teatro del confronto sarà il palco del Relais Histò di Taranto a partire dalle 16:30 del 10 maggio. La novità dell'edizione 2024 è però il Festival della Pizza, una giornata di confronti dedicati a riflettere sul presente e futuro di un piatto iconico a livello globale della cucina italiana. Ci sarà spazio per una jam session di 25 esperti tra pizzaioli e fornai, che presenteranno le proprie innovazioni e tradizioni in tema, tra queste spiccano gli approfondimenti dedicati alla focaccia barese a laertina. La presentazione della serata è affidata al noto conduttore di Rai1 Peppone Calabrese, e seguirà lo spettacolo musicale dei Terraros. Per

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

accedere al Festival è necessario disporre di biglietto acquistabile sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 maggio: la Dinner Incredible L'11 maggio sarà invece la giornata all'alta cucina internazionale grazie alla Dinner Incredible, un'esclusiva cena in cui numerosi chef provenienti da tutto il mondo si impegneranno nella creazione di portate uniche utilizzando materie prime pugliesi. Il teatro dell'evento saranno sempre le mura dell'antica basilica del Relais Histò, un luogo storico ideale per un'occasione di incontro multiculturale tra differenti tradizioni enogastronomiche. 12 maggio: Cozza in the City e la tradizione locale Se da un lato Ego Festival è una manifestazione dal sapore internazionale, dall'altro è un evento capace di dare risalto grazie Cozza in the City alla tradizione locale della cozza tarantina. L'Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro ha sottolineato come sia importante coinvolgere le realtà locali, anche grazie a laboratori capaci di coinvolgere la comunità, poiché: 'il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' Proprio per questo motivo l'evento, che inizierà a partire dalle 19:30, è gratuito, previa registrazione su Eventbrite, con cui sarà possibile avere diritto ad un assaggio e ad una bevanda. L'Arena di villa Peripato, luogo dell'evento, celebrare tramite piatti ad hoc la Cozza nera tarantina, da due anni Presidio Slow Food. La mattinata del 12 sarà invece caratterizzata dall'inaugurazione in via Duomo della mostra 'Il Fattore umano del mare' ad opera dei fotografi Matteo Bellomo e Stefania Zanetti.

Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

(BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia

A Taranto torna "Ego Festival": grande attesa per il neo-bistellato Martino Ruggieri. E c'è anche la pizza

LINK: https://www.cronachedigusto.it/eventi-e-iniziative/a-taranto-torna-ego-festival-grande-attesa-per-il-neo-bistellato-martino-ruggieri-e-ce-an...

A Taranto torna "Ego Festival": grande attesa per il neo-bistellato Martino Ruggieri. E c'è anche la pizza di Redazione 06 Maggio 2024 Monica Caradonna ideatrice di EGO FEstival Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con "Ego Lab", una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. "Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare". Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia

contaminazione del gusto. 'La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale". 'L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia, assessore all'Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca, Foreste della Regione Puglia - 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. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi'. Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RaiUno e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. 'La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio - commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro - Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia

economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione.' IL PROGRAMMA L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata. I PROTAGONISTI Gli chef di Dinner Incredible: Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania I pizzaioli di Pizza Fest: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita, Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso , Taranto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Eventi: il Primitivo di Manduria protagonista a Milano e a Taranto

LINK: https://www.pugliain.net/192085-vino-primitivo-manduria-eventi/

Eventi: il Primitivo di Manduria protagonista a Milano e a Taranto GustoProdottiSecondo Piano Redazione 6 Maggio 2024 0 Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria continua a essere un faro nella promozione e valorizzazione della Dop Manduria, con due eventi di grande impatto sia a Milano che a Taranto, presentando ben 55 etichette. Nella città dei due mari, il prossimo venerdì 10 maggio, il Primitivo di Manduria sarà protagonista di Ego Festival, l'evento enogastronomico dedicato alla formazione professionale nel settore della ristorazione. Saranno tre gli appuntamenti imperdibili, ognuno con un banco di assaggio dedicato: al Relais Histò e presso Villa Peripato, dove si terranno il Festival della Pizza e Cozza in the city. A Milano, dal 18 al 20 maggio, presso il prestigioso Palazzo del Ghiaccio, il Primitivo di Manduria sarà in mostra al Best Wine Stars, un evento degustazione dedicato a giornalisti, buyer ed esperti di settore. Uno stand appositamente curato presenterà le etichette di Primitivo di Manduria Dop. 'Il nostro compito è promuovere e tutelare la nostra denominazione per fare in modo che il vino si trasformi in un autentico catalizzatore di interesse e attrazione. Vogliamo che la nostra dop diventi un veicolo per rivelare e celebrare l'identità unica e le caratteristiche distintive dell'intera areale. - dichiara Novella Pastorelli, presidente del Consorzio - Gli eventi di degustazione rivestono un ruolo chiave nel raccontare l'eccellenza del Primitivo di Manduria e il suo profondo legame con la nostra terra fertile, ricca di storia, tradizione e passione dei suoi 18 comuni. Il 2024 ci presenta un calendario fitto di eventi internazionali che mirano non solo a stimolare il successo commerciale dei nostri produttori, ma anche a stabilire relazioni efficaci e massimizzare la visibilità del nostro Primitivo di Manduria sul mercato globale".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Gli appuntamenti a tema food da non perdere in Italia e all'estero tra aprile e maggio 2024 pag. 2

LINK: https://www.corriere.it/cook/news/cards/gli-appuntamenti-tema-food-non-perdere-italia-all-estero-aprile-maggio-2024/ego-festival-10-12-maggi...

Gli appuntamenti a tema food da non perdere in Italia e all'estero tra aprile e maggio 2024di Redazione Cook Fiere, spettacoli, conferenze. Sono diversi gli appuntamenti a tema food e wine in programma in tutta Italia tra aprile e maggio. Ecco le date da segnare in agenda 2 / 11 Ego Festival, 10-12 maggio - Taranto Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio. Cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. In arrivo Martino Ruggieri, fresco di seconda stella Michelin a Parigi per la cena stellata. Si parlerà di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da Food&Wine: Francesco Martucci e i fratelli Montaruli di Cucina Villana. Novità 2024: il Festival della Pizza. Presenta Peppone Calabrese. E a Taranto, il 12 maggio torna Cozza in the City. In Villa Peripato una serata dedicata alla Cozza Tarantina Presidio Slow Food. Per info cliccare qui. 2 / 11 25 aprile 2024 | 07:32(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

EGO FESTIVAL TORNA A TARANTO

LINK: https://www.golosoecurioso.it/it/ego-festival-torna-a-taranto-

EGO FESTIVAL TORNA A TARANTO Claudio Zeni 04/05/2024 Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival -, e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. "La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale."

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Taranto, Ego Festival: turismo e gastronomia nuovo modello economico

LINK: https://www.antennasud.com/taranto-ego-festival-turismo-e-gastronomia-nuovo-modello-economico/

Taranto, Ego Festival: turismo e gastronomia nuovo modello economico Redazione Maggio 4, 2024 02:36 Ego Festival, la rassegna che per tre giorni, a partire da venerdì 10 maggio, parlerà di gastronomia, cultura, arte, identità del territorio, torna a Taranto anche quest'anno. E lo fa grazie all'impegno dell'Amministrazione comunale guidata dal sindaco Rinaldo Melucci che ha inteso puntare su un evento foriero di ricadute economiche ed in grado di rappresentare un interessante veicolo promozionale per la città e per i prodotti del suo mare. Questa mattina gli organizzatori della rassegna hanno presentato la sesta edizione (la quarta che si svolge nel capoluogo ionico) a Palazzo di Città, nella 'Sala degli Specchi', alla presenza del sindaco Rinaldo Melucci, del suo vice, l'assessore Gianni Azzaro, e della ideatrice dell'Ego Festival, Monica Caradonna. 'Da alcuni anni - ha dichiarato il sindaco Melucci nel corso del suo intervento - stiamo raccontando il cambiamento di Taranto anche e soprattutto attraverso appuntamenti di respiro internazionale, come l'Ego Festival. Questo cambiamento, questa trasformazione fa leva su tre fattori che si concretizzano in altrettante azioni: investire le proprie risorse a favore di certi 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. Noi come Amministrazione crediamo in un prodotto come 'Ego Festival' e questo è dimostrato dal fatto che lo abbiamo inserito nella programmazione annuale degli eventi cittadini garantendo il nostro supporto. Come ho già sostenuto in altre occasioni, è il momento di raccontare la città non solo a chi la visita, ma anche ai tarantini. È il momento di raccontare 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'. Stesso concetto espresso anche dal vicesindaco Azzaro. che ha voluto rimarcare come 'con Ego abbiamo la possibilità di continuare questo percorso intrapreso da diversi anni dall'Amministrazione comunale che racconta una Taranto diversa, che ha deciso di cambiare direzione. Abbiamo sostenuto fortemente questa quarta edizione tarantina di Ego Festival per diverse ragioni. Ma

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

soprattutto perché rappresenta un'occasione di promozione turistica della città che, approfittando degli chef stranieri che parteciperanno alla rassegna utilizzando i prodotti tipici locali, viene messa al centro del palcoscenico internazionale. Questo non farà altro che determinare ricadute importanti anche per i nostri cuochi che arricchiranno le loro competenze. E poi desidero ricordare il coinvolgimento dei nostri giovani che saranno parte attiva del contest fotografico e di 'Cozza in City', che non sarà solo la promozione di un presidio slow food, ma aiuterà riconnettere le nuove generazioni alle proprie radici'. Condividi su Facebook Whatsapp Telegram Email About Author

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italia a Tavola

cuochi cene stellate pizza cozze a taranto torna l ego festival

LINK: https://www.italiaatavola.net/appuntamenti/2024/5/4/cuochi-cene-stellate-pizza-cozze-a-taranto-torna-l-ego-festival/104969/

Cuochi, cene stellate, pizza e cozze: a Taranto torna l'Ego Festival Dal 10 al 12 maggio, cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. Novità 2024: il Festival della Pizza. E a Taranto, il 12 maggio torna Cozza in the City con la Cozza Tarantina Presidio Slow Food 04 maggio 2024 | 12:14 Cuochi, cene stellate, pizza e cozze: a Taranto torna l'Ego Festival Dal 10 al 12 maggio, cuochi da tutto il mondo, laboratori, degustazioni. Novità 2024: il Festival della Pizza. E a Taranto, il 12 maggio torna Cozza in the City con la Cozza Tarantina Presidio Slow Food 04 maggio 2024 | 12:14 I numeri sono da record: venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. Tutto questo è Ego Festival, l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. A Taranto torna l'Ego festival Ego Festival: tra lab, dinner incredibile e cozze Si comincia con Ego Lab, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16:30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - spiega Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival - e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italia a Tavola

ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Gli chef di Dinner Incredible Kay Baumgardt - Mamesa, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ) Giorgio Diana - CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana, Taiwan Tim Golsteijn - Bougainville *, Amsterdam Dieter Koschina - Villa Joya **, Algarve Pavlos Kyriakis - Gallina *, Atene Francesco Martucci - 1° nella 50 Top Pizza, I Masanielli, Caserta Bruno Menard - ***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda - Faro *, Tokyo Martino Ruggieri - Maison Ruggieri **, Parigi Massimiliano Sena - chef consulting, *, Ginevra Giovanni Solofra - **, Campania Cuochi di Cozza in the City Michele Gatto_Core, Taranto Paola Ortesta e Alessio Chiarelli_La Cuccagna, Crispiano (TA) Francesca Marangi_Batiment, Taranto Riccardo Ruta_La Paranza, Taranto Michele Rotondo_Rotondo Catering, Palagianello (TA) Oronzo Dimitri_La Barca, Pulsano (TA) Nicola Gentile_Merak, Taranto Agostino Sardone, Thalìa restaurant Vincenzo Digiuseppe_Cibando&Lievita , Martina Franca (TA) Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso, Taranto All'Ego Festival di Taranto cuochi da tutto il mondo Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. «La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale». Scopri Sicilia DOC Scopri Sicilia DOC Scopri Sicilia DOC «L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - dichiara Donato Pentassuglia , assessore all'Agricoltura, industria agroalimentare, risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, caccia e pesca, foreste della Regione Puglia - è assolutamente funzionale alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici pugliesi,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italia a Tavola

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. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi». Ego Festival, novità 2024: il Festival della pizza Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di Rai1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. I pizzaioli di Pizza Fest Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto

© Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://cronachedellacalabria.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By redazione Maggio 3, 2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://magazine-italia.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Pubblicato da: redazione 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://corrieredellasardegna.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By redazione 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://corriereflegreo.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio AttualitàEnogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Pubblicato da: redazione 03/05/2024 35 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://gazzettadigenova.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio AttualitàEnogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By redazione 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://cronachedimilano.com/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio AttualitàEnogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By redazione 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://ilcorrieredifirenze.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio AttualitàEnogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By redazione 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://ilgiornaleditorino.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio AttualitàEnogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By admin 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://accadeora.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio-2/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio AttualitàEnogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By Red 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://venezia24.com/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By Red 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://notiziedi.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Attualità 39 persone lo consigliano 3 Mag 2024, 13:38 Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, 'Ego Festival' torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://accadeora.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio-3/

Enogastronomia, 'Ego Festival' torna a Taranto il 10 e 11 maggio Dall'Italia e dal MondoEnogastronomia, 'Ego Festival' torna a Taranto il 10 e 11 maggio Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Enogastronomia, 'Ego Festival' torna a Taranto il 10 e 11 maggio By redazione 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://cittadinapoli.com/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio AttualitàEnogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Di Redazione Web 03/05/2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di "Ego Festival", l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con "Ego Lab", una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla "Dinner Incredible", una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il "Festival della Pizza" (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. "Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità" ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di "laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://askanews.it/2024/05/03/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Mag 3, 2024 Enogastronomia Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di "Ego Festival", l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con "Ego Lab", una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla "Dinner Incredible", una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il "Festival della Pizza" (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. "Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità" ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di "laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://www.ragionieriepreviden za.it/2024/05/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio Leggi la notizia redazione 3 Maggio 2024 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di "Ego Festival", l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con "Ego Lab", una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla "Dinner Incredible", una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il "Festival della Pizza" (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. "Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità" ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di "laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio

LINK: https://ilcorrieredibologna.it/enogastronomia-ego-festival-torna-a-taranto-il-10-e-11-maggio/

Enogastronomia, "Ego Festival" torna a Taranto il 10 e 11 maggio By redazione - Maggio 3, 2024 0 Chef dal mondo, laboratori, degustazioni e focus su vino, olio, caffè Milano, 3 mag. (askanews) - È tutto pronto per la nuova edizione di 'Ego Festival', l'evento enogastronomico organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del 10 e 11 maggio farà diventare Taranto una capitale del gusto. Si comincia con 'Ego Lab', una giornata di studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, ma anche dimostrazioni con cuochi di diversa estrazione e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla 'Dinner Incredible', una cena esclusiva in cui ogni cuoco presenterà una propria creazione unica, ma anche il 'Festival della Pizza' (presentato da Peppone Calabrese), un appuntamento d'eccezione con venti pizzaioli per valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina, dando spazio anche alla focaccia barese e a quella laertina. Nel ricchissimo parterre di cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina. 'Ego Festival torna a Taranto e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità' ha affermato l'ideatrice della manifestazione, Monica Caradonna, parlando di 'laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti - ha concluso - tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse: è così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival, i sapori del mare

LINK: https://www.corriereditaranto.it/2024/05/03/ego-festival-i-sapori-del-mare/

Edizione 2024: degustazioni e laboratori incentrati sulle materie prime della Citta dei due Mari redazioneonline pubblicato il 03 Maggio 2024, 13:56 Taranto si trasforma in un laboratorio di cultura gastronomica, L'Ego Festival 2024, ideato dalla giornalista tarantina Monica Caradonna, apre le porte alle attività culturali e sociali che permettono la valorizzazione della città dei due Mari attraverso la tradizione culinaria. L'evento si svolgerà dal 10 al 12 maggio. Durante la prima giornata ci saranno gli approfondimenti e la condivisione delle conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori con focus sul caffè e sulla pizza senza rinunciare alle deliziose degustazioni. Inoltre gli chef condurranno delle dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina. In serata ci sarà il Festival della Pizza in Villa Peripato, evento che unirà le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. I 25 pizzaioli saranno presentati da Peppone Calabrese, volto storico della Rai e dai ritmi tradizionali del gruppo folcloristico "Terraross". Qui l' ingresso sarà possibile attraverso l'acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. L'11 maggio, invece, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò si terrà la 'Dinner Incredible', una serata in cui chef tra cui Kay Baumgardt 'Mamesa' da Burgusio, Giorgio Diana CEO e fondatore di Dinner Incredible, Casa Fontana by Giorgio Diana da Taiwan, Tim Golsteijn da Amsterdam, Dieter Koschina 'Villa Joya'** da Algarve, Pavlos Kyriakis* da Atene, Francesco Martucci 1º nella 50 Top Pizza, I Masanielli da Caserta, Bruno Menard***, Presidente della Bocuse d'Or Academy a Singapore Kotaro Noda da Tokyo, Martino Ruggieri 'Maison Ruggieri' ** da Parigi, Massimiliano Sena* da Ginevra e Giovanni Solofra dalla Campania. Gli stessi presenteranno le loro creazioni culinarie più stravaganti utilizzando le materie prime della Puglia e arricchendo i loro piatti attraverso i sapori contaminati dalle diverse culture. Infine il 12 maggio, durante l'ultima giornata del festival, ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica "Il Fattore umano del mare" in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi, Matteo Bellomo e Stefania Zanetti, che hanno catturato la parte umana del mare. Mentre a partire dalle ore 19:30, torna l'evento "Cozza in the City" presso l'Arena di Villa Peripato, l'attività che vede come protagonista, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Quest' ultimo appuntamento, dedicato al mitile simbolo di Taranto, è stato organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. Sempre durante l'ultima serata ci sarà la premiazione dei ragazzi di alcune scuole tarantine che hanno partecipato al laboratorio di "Avvicinamento alla bellezza e fotografia" tenuto dal circolo fotografico 'Il Castello' in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. Non saranno solo gli chef stellati a mettersi in gioco, ma anche i cuochi di Taranto e provincia che si

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

"sfideranno" nel proporre delle ricette uniche con al centro la pregiata cozza tarantina. Tra questi troviamo Michele Gatto 'Core', Paola Ortesta e Alessio Chiarelli "La Cuccagna' da Crispiano, Francesca Marangi "Batiment", Riccardo Ruta "La Paranza", Michele Rotondo "Rotondo Catering" da Palagianello, Oronzo Dimitri "La Barca" da Pulsano, Nicola Gentile "Merak", Agostino Sardone "Thalia restaurant", Vincenzo Digiuseppe "Cibando&Lievita" da Martina Franca ed infine Agostino Bartoli "Al Gatto Rosso". Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà "Il Premio sostenibilità" messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso sarà gratuito, l'ingresso sarà possibile tramite la prenotazione sulla piattaforma Eventbrite con l'inclusione di una degustazione in omaggio.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Taranto Buonasera

Cuochi da tutto il mondo con Ego Festival

LINK: https://www.tarantobuonasera.it/news/home/852815/cuochi-da-tutto-il-mondo-con-ego-festival.html

Cuochi da tutto il mondo con Ego Festival La nuova edizione dell'evento enogastronomico La Redazione 03 Maggio 2024 - 18:30 La conferenza di presentazione di Ego Festival Venticinque pizzaioli, dieci cuochi da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaioli al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che nelle giornate dal 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con EGO LAB, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto. Non solo, quindi, l'incontro con chef stellati provenienti da tutto il mondo, che daranno vita alla Dinner Incredible, una cena esclusiva in cui ogni chef presenterà una propria creazione unica partendo dalle materie prime pugliesi, ma anche il Festival della Pizza, un appuntamento d'eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo parterre di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche Martino Ruggieri, chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l'ambito riconoscimento della Rossa. E torna anche quest'anno Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina. «Ego Festival torna a Taranto - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival- e mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale. e una mostra fotografica per raccontare il Fattore umano del mare». Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto. «La nuova edizione dell'Ego Festival non solo conferma Taranto capitale del gusto, - commenta il sindaco di Taranto Rinaldo Melucci - ma dimostra che siamo di fronte ad una città sempre più versatile e pronta a proporsi in ogni campo facendo leva su un nuovo modello di sviluppo, sulle sue tradizioni, sulla sua ospitalità, sulla sua bellezza e sulla sua offerta enogastronomica. Accogliere alcuni fra i più rinomati chef del mondo è per noi un motivo di orgoglio ed un'opportunità da sfruttare nel migliore dei modi. La loro presenza qui, in riva allo Ionio, sarà un'altra occasione per

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TARANTO Buonasera

affermare, per far crescere le imprese locali, le nostre eccellenze e la nostra cucina che ha nei frutti di mare una delle proposte più convincenti. Ai fini turistici, la promozione del territorio non può fare a meno di utilizzare tutte le risorse a disposizione e noi ne stiamo valorizzando tantissime. Offrire ai visitatori la possibilità di apprezzare il nostro patrimonio storico-culturale e le nostre bellezze paesaggistiche è una priorità dell'Amministrazione che mi onoro di guidare. Attraverso una serie di iniziative, di investimenti mirati ed in vista dei grandi appuntamenti che si svolgeranno a breve, stiamo profondendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale». «L'approccio multisensoriale e orientato alla contaminazione dei sapori di EgoFestival - ha commentato con un messaggio l'assessore regionale all'Agricoltura Donato Pentassuglia - 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. Saremo ben lieti in particolare di accogliere nella sua Puglia lo chef Martino Ruggieri, che porta in dote due stelle Michelin conquistate a Parigi». Novità dell'edizione 2024 è il Festival della Pizza, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un'occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all'estero. Una jam session di 25 tra pizzaioli e fornai ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e prevede lo spettacolo musicale con i Terraros, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. E torna la nuova edizione di Cozza in the City con tutte le sue attività con tutto il suo programma di azioni culturali e sociali. «La promozione del territorio e delle sue eccellenze attraverso eventi che, come l'Ego Festival, sono in grado di creare quel movimento turistico che deve rappresentare uno dei fattori su cui una città come Taranto deve basare il suo rilancio- commenta il vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro. Ma non solo. È importante far partecipare a questo appuntamento anche realtà locali, renderle partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci, cosa che come Amministrazione abbiamo sperimentato proprio in occasione dell'Ego Festival attraverso i laboratori che coinvolgeranno la comunità cittadina. Ed il riferimento è a 'Cozza in the City', la sezione speciale che è stata interamente dedicata a quello che è il frutto di mare simbolo della nostra città. In questo caso, saranno proprio cuochi tarantini a diventare protagonisti di una delle serate della manifestazione». L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. 10 MAGGIO Il 10 maggio sarà dedicato all'approfondimento e alla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Taranto Buonasera

condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il Relais Histò diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l'opportunità di partecipare a laboratori e degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di mise en place, del caffè e focus sulla pizza. In serata, poi, il Festival della Pizza: di scena alla Villa Peripato, un'irresistibile jam session gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. 11 MAGGIO L'11 maggio, tra le mura dell'antica basilica del Relais Histò, si terrà la Dinner Incredible, una serata magica in cui chef stellati da ogni parte del mondo presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie, partendo dai sapori autentici della Puglia e dalle contaminazioni fra diverse culture, immergendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica. 12 MAGGIO La mattina ci sarà l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo, frutto di una residenza artistica che ha visto l'arrivo a Tarano di due fotografi - Matteo Bellomo e Stefania Zanetti - che hanno catturato la parte umana del mare. In serata, a partire dalle 19,30, torna con le sue atmosfere pop e una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al mitile simbolo di Taranto, organizzato dall'associazione Enogastro Hub e dal Comune di Taranto. L'Arena di Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie, ma soprattutto di piatti unici con una protagonista indiscussa, la Cozza nera tarantina, divenuta due anni fa Presidio Slow Food. Format che vince, non si cambia: anche in questa edizione ci saranno dieci cuochi di Taranto e provincia che si 'sfideranno' nel proporre delle ricette uniche con al centro sua maestà la cozza. Una giuria decreterà il piatto più sostenibile che si aggiudicherà 'Il Premio sostenibilità' messo in palio da Ferrarelle. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito previa prenotazione sulla piattaforma Eventbrite e darà diritto a un assaggio e a una bevanda. Sul palco ci sarà la premiazione dei ragazzi che hanno partecipato al laboratorio di 'avvicinamento alla bellezza e fotografia' tenuto dal circolo fotografico Il Castello in Città Vecchia grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo. E i giovani delle scuole tarantine che hanno aderito alla call del Comune per i laboratori di social media marketing si sfideranno all'ultimo click per realizzare lo storytelling della serata.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Taranto - EGO FESTIVAL: TURISMO E GASTRONOMIA PER UN NUOVO MODELLO ECONOMICO

LINK: https://www.puglialive.net/taranto-ego-festival-turismo-e-gastronomia-per-un-nuovo-modello-economico/

Taranto - EGO FESTIVAL: TURISMO E GASTRONOMIA PER UN NUOVO MODELLO ECONOMICO Torna a Taranto la rassegna enogastronomica che punta sulla valorizzazione dei prodotti locali. Fortemente voluto dall'Amministrazione comunale guidata dal sindaco Rinaldo Melucci, l'evento rappresenta un interessante veicolo per la promozione di una città che sta cambiando Ego Festival, la rassegna che per tre giorni, a partire da venerdì 10 maggio, parlerà di gastronomia, cultura, arte, identità del territorio, torna a Taranto anche quest'anno. E lo fa grazie all'impegno dell'Amministrazione comunale guidata dal sindaco Rinaldo Melucci che ha inteso puntare su un evento foriero di ricadute economiche ed in grado di rappresentare un interessante veicolo promozionale per la città e per i prodotti del suo mare. Questa mattina gli organizzatori della rassegna hanno presentato la sesta edizione (la quarta che si svolge nel capoluogo ionico) a Palazzo di Città, nella 'Sala degli Specchi', alla presenza del sindaco Rinaldo Melucci, del suo vice, l'assessore Gianni Azzaro, e della ideatrice dell'Ego Festival, Monica Caradonna. 'Da alcuni anni -ha dichiarato il primo cittadino nel corso del suo intervento- stiamo raccontando il cambiamento di Taranto anche e soprattutto attraverso appuntamenti di respiro internazionale, come l'Ego Festival. Questo cambiamento, questa trasformazione fa leva su tre fattori che si concretizzano in altrettante azioni: investire le proprie risorse a favore di certi 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. Noi come Amministrazione crediamo in un prodotto come 'Ego Festival' e questo è dimostrato dal fatto che lo abbiamo inserito nella programmazione annuale degli eventi cittadini garantendo il nostro supporto. Come ho già sostenuto in altre occasioni, è il momento di raccontare la città non solo a chi la visita, ma anche ai tarantini. È il momento di raccontare 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.' Stesso concetto espresso anche dal vicesindaco Azzaro che ha voluto rimarcare come 'con Ego abbiamo la possibilità di continuare questo percorso intrapreso da

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

diversi anni dall'Amministrazione comunale che racconta una Taranto diversa, che ha deciso di cambiare direzione. Abbiamo sostenuto fortemente questa quarta edizione tarantina di Ego Festival per diverse ragioni. Ma soprattutto perché rappresenta un'occasione di promozione turistica della città che, approfittando degli chef stranieri che parteciperanno alla rassegna utilizzando i prodotti tipici locali, viene messa al centro del palcoscenico internazionale. Questo non farà altro che determinare ricadute importanti anche per i nostri cuochi che arricchiranno le loro competenze. E poi desidero ricordare il coinvolgimento dei nostri giovani che saranno parte attiva del contest fotografico e di 'Cozza in City', che non sarà solo la promozione di un presidio slow food, ma aiuterà riconnettere le nuove generazioni alle proprie radici.'

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio (VIDEO)

LINK: https://www.cronachetarantine.it/index.php/cultura-eventi-spettacoli/5413-ego-festival-torna-a-taranto-dal-10-al-12-maggio-video

Ego Festival torna a Taranto dal 10 al 12 maggio (VIDEO) Dettagli Enrico Sorace Creato: 03 Maggio 2024 Venticinque pizzaioli, dieci chef da ristoranti stellati da tutto il mondo, dieci cuochi tarantini, il miglior pizzaiolo al mondo per la 50 Top pizza, due fotografi e la stampa nazionale. È tutto pronto per la nuova Edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che dal 10 al 12 maggio farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. L'evento si articola in tre giornate ricche e intense. Si comincia con Ego Lab, una giornata dedicata allo studio con laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè, demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio sul palco del Relais Histò. In serata poi il Festival della Pizza in Villa Peripato per unire le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le focacce di Bari e Laterza. L'11 maggio, sempre all'Histò si terrà la Dinner Incredible, una serata in cui chef stellati anche stranieri presenteranno le loro creazioni culinarie più straordinarie. Il 12 maggio, durante la mattinata, prevista l'inaugurazione della mostra fotografica 'Il Fattore umano del mare' in via Duomo mentre la sera torna con le sue atmosfere pop è una cornice di festa cittadina Cozza in the City, lo speciale appuntamento dedicato al mitile simbolo di Taranto. L'arena della Villa Peripato si riempirà di musica, famiglie e piatti unici con protagonista la cozza tarantina diventata Presidio Slow Food. L'ingresso a Cozza in the City è gratuito.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Primitivo di Manduria protagonista di 2 eventi di prestigio a Milano e Taranto

LINK: https://www.affaritaliani.it/economia/notizie-aziende/primitivo-di-manduria-protagonista-di-2-eventi-di-prestigio-a-milano-taranto-915055.ht...

Venerdì, 3 maggio 2024 Primitivo di Manduria protagonista di 2 eventi di prestigio a Milano e Taranto Pastorelli (Primitivo di Manduria): "Vogliamo che la nostra dop diventi un veicolo per rivelare e celebrare l'identità unica dell'intera areale"di Redazione Corporate Iscriviti al nostro canale WhatsApp Primitivo di Manduria torna protagonista a Milano e Taranto: confermata la presenza a Ego Festival e Best Wine Stars Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria continua a essere un faro nella promozione e valorizzazione della Dop Manduria, con due eventi di grande impatto sia a Milano che a Taranto, presentando ben 55 etichette. Nella città dei due mari, il prossimo venerdì 10 maggio, il Primitivo di Manduria sarà protagonista di Ego Festival, l'evento enogastronomico dedicato alla formazione professionale nel settore della ristorazione. Saranno tre gli appuntamenti imperdibili, ognuno con un banco di assaggio dedicato: al Relais Histò e presso Villa Peripato, dove si terranno il Festival della Pizza e Cozza in the city. A Milano, dal 18 al 20 maggio, presso il prestigioso Palazzo del Ghiaccio, il Primitivo di Manduria sarà in mostra al Best Wine Stars, un evento degustazione dedicato a giornalisti, buyer ed esperti di settore. Uno stand appositamente curato presenterà le etichette di Primitivo di Manduria Dop. " ", dichiara Novella Pastorelli, presidente del Consorzio. " ".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Tradizione ed innovazione

LINK: https://www.corriereditaranto.it/2024/05/04/tradizione-ed-innovazione/

Le parole della conduttrice di "Linea verde life", Monica Caradonna sull' attesso evento culinario Ego Festival di Taranto Federica Pompamea pubblicato il 04 Maggio 2024, 16:10 L'evento enogastronomico che accende i riflettori sul capoluogo ionico non ha più segreti. Abbiamo intervistato Monica Caradonna, giornalista tarantina, conduttrice televisiva ed ideatrice dell'Ego Festival di Taranto che ci ha svelato le nuove tendenze che caratterizzeranno la narrazione enogastronomica della Puglia. Quali sono le novità relative all'Ego Festival di Taranto 2024? Per la prima volta abbiamo organizzato il 'Festival della Pizza', il cibo più democratico in tutto il mondo. Un prodotto che richiama all'italianità, se ci pensiamo è anche una delle poche parole che non viene tradotta in altre lingue. Il focus sarà dedicato creazione della regina della cucina e alla ricerca di prodotti selezionati per soddisfare tutti i palati, avremo anche l'impasto senza glutine per i soggetti allergici. Un'altra novità, che mi rende molto orgogliosa è 'Cozza in the city', attività che vede coinvolti dieci cuochi locali nella realizzazione di un piatto a base di cozza tarantina Presidio Slow Food. In questo caso, i partecipanti, potranno vincere il premio della Sostenibilità grazie al partner di Acqua Ferrarelle. Tutto crea unione e condivisione dei sapori e del buon gusto. Con questo evento l'inclusione è favorita a livello sociale e generazionale? Si, con il passare degli anni, questo festival è diventato una rete di arte, di cultura e socialità al servizio della comunità tarantina. In particolare in questa edizione abbiamo realizzato delle attività laboratoriali di social media marketing per i ragazzi di alcune scuole di Taranto, quelle che hanno aderito all'iniziativa, che vede gli alunni impegnati nella creazione di una narrazione dell'Ego Festival. Le nuove generazioni avranno dei contatti anche con la Città Vecchia? Ci sono un paio di attività che abbiamo destinato alla Città Vecchia. Partiamo dalla 'residenza artistica', dove i ragazzi hanno avuto la possibilità di catturare la bellezza di quello che ci circonda e che molto spesso facciamo fatica a riconoscere. Tutto grazie a Don Emanuele Ferro che ci ha guidati durante il percorso e all'Associazione 'Il circolo fotografico il Castello'. Al termine di questo laboratorio verranno selezionati tre scatti, scelti da una giuria ed uno tra i piccoli autori di queste fotografie avrà la possibilità di far diventare il suo lavoro una cartolina dedicata a 'Cozza in the city'. Laboratori sperimentali, ma anche attività innovative... La nuova generazione è molto legata alle 'influenze' social ed è per questo che abbiamo organizzato per loro una visita guidata, sempre nella Città Vecchia, con uno specialista che racconterà la parte storica e culturale del Borgo Antico ed un gruppo di Influencer di Travel Blogger che invece mostrerà la bellezza di Taranto attraverso i loro smartphone. Le materie prime pugliesi saranno le protagoniste indiscusse e dovranno essere lavorate da specialisti del settore... Abbiamo cercato attraverso l'attività di Dinner Incredible, di far mettere in gioco dieci chef stellati provenienti da tutto il mondo. In un primo momento hanno iniziato ad ordinare delle materie prime dai fornitori internazionali, ma noi ci

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

siamo opposti sfidandoli attraverso la creazione di piatti speciali con i prodotti locali e pugliesi. Dovranno scoprire le prelibatezze del nostro territorio, come le ombrine oppure il gambero viola di Gallipoli e far degustare una vera e propria una cena di Gala.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Tradizione ed innovazione

LINK: https://www.corriereditaranto.it/2024/05/03/tradizione-ed-innovazione/

Le parole di Monica Caradonna sull'evento culinario più atteso, l'Ego Festival di Taranto Federica Pompamea pubblicato il 03 Maggio 2024, 23:10 L'evento enogastronomico che accende i riflettori sul capoluogo ionico non ha più segreti. Abbiamo intervistato Monica Caradonna, giornalista tarantina, conduttrice televisiva ed ideatrice dell'Ego Festival di Taranto che ci ha svelato le nuove tendenze che caratterizzeranno la narrazione enogastronomica della Puglia. Quali sono le novità relative all'Ego Festival di Taranto 2024? Per la prima volta abbiamo organizzato il 'Festival della Pizza', il cibo più democratico in tutto il mondo. Un prodotto che richiama all'italianità, se ci pensiamo è anche una delle poche parole che non viene tradotta in altre lingue. Il focus sarà dedicato creazione della regina della cucina e alla ricerca di prodotti selezionati per soddisfare tutti i palati, avremo anche l'impasto senza glutine per i soggetti allergici. Un'altra novità, che mi rende molto orgogliosa è 'Cozza in the city', attività che vede coinvolti dieci cuochi locali nella realizzazione di un piatto a base di cozza tarantina Presidio Slow Food. In questo caso, i partecipanti, potranno vincere il premio della Sostenibilità grazie al partner di Acqua Ferrarelle. Tutto crea unione e condivisione dei sapori e del buon gusto. Con questo evento l'inclusione è favorita a livello sociale e generazionale? Si, con il passare degli anni, questo festival è diventato una rete di arte, di cultura e socialità al servizio della comunità tarantina. In particolare in questa edizione abbiamo realizzato delle attività laboratoriali di social media marketing per i ragazzi di alcune scuole di Taranto, quelle che hanno aderito all'iniziativa, che vede gli alunni impegnati nella creazione di una narrazione dell'Ego Festival. Le nuove generazioni avranno dei contatti anche con la Città Vecchia? Ci sono un paio di attività che abbiamo destinato alla Città Vecchia. Partiamo dalla 'residenza artistica', dove i ragazzi hanno avuto la possibilità di catturare la bellezza di quello che ci circonda e che molto spesso facciamo fatica a riconoscere. Tutto grazie a Don Emanuele Ferro che ci ha guidati durante il percorso e all'Associazione 'Il circolo fotografico il Castello'. Al termine di questo laboratorio verranno selezionati tre scatti, scelti da una giuria ed uno tra i piccoli autori di queste fotografie avrà la possibilità di far diventare il suo lavoro una cartolina dedicata a 'Cozza in the city'. Laboratori sperimentali, ma anche attività innovative... La nuova generazione è molto legata alle 'influenze' social ed è per questo che abbiamo organizzato per loro una visita guidata, sempre nella Città Vecchia, con uno specialista che racconterà la parte storica e culturale del Borgo Antico ed un gruppo di Influencer di Travel Blogger che invece mostrerà la bellezza di Taranto attraverso i loro smartphone. Le materie prime pugliesi saranno le protagoniste indiscusse e dovranno essere lavorate da specialisti del settore... Abbiamo cercato attraverso l'attività di Dinner Incredible, di far mettere in gioco dieci chef stellati provenienti da tutto il mondo. In un primo momento hanno iniziato ad ordinare delle materie prime dai fornitori internazionali, ma noi ci siamo opposti sfidandoli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

attraverso la creazione di piatti speciali con i prodotti locali e pugliesi. Dovranno scoprire le prelibatezze del nostro territorio, come le ombrine oppure il gambero viola di Gallipoli e far degustare una vera e propria una cena di Gala.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Primitivo di Manduria in primo piano: eventi di prestigio a Milano e a Taranto

LINK: https://www.manduriaoggi.it/?news=65440

venerdì 03 maggio 2024 Toggle navigation Home In Primo Piano Manduria Avetrana Sava Maruggio Provincia di Taranto Salento Provincia di Brindisi Puglia Sport Il Primitivo di Manduria in primo piano: eventi di prestigio a Milano e a Taranto 03/05/2024 13:54:22 - Manduria - Attualità Ego Festival il 10 maggio e Best Wine Stars dal 18 al 20 maggio Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria continua a essere un faro nella promozione e valorizzazione della Dop Manduria, con due eventi di grande impatto sia a Milano che a Taranto, presentando ben 55 etichette. Nella città dei due mari, il prossimo venerdì 10 maggio, il Primitivo di Manduria sarà protagonista di Ego Festival, l'evento enogastronomico dedicato alla formazione professionale nel settore della ristorazione. Saranno tre gli appuntamenti imperdibili, ognuno con un banco di assaggio dedicato: al Relais Histò e presso Villa Peripato, dove si terranno il Festival della Pizza e Cozza in the city. A Milano, dal 18 al 20 maggio, presso il prestigioso Palazzo del Ghiaccio, il Primitivo di Manduria sarà in mostra al Best Wine Stars, un evento degustazione dedicato a giornalisti, buyer ed esperti di settore. Uno stand appositamente curato presenterà le etichette di Primitivo di Manduria Dop. "Il nostro compito è promuovere e tutelare la nostra denominazione per fare in modo che il vino si trasformi in un autentico catalizzatore di interesse e attrazione. Vogliamo che la nostra dop diventi un veicolo per rivelare e celebrare l'identità unica e le caratteristiche distintive dell'intera areale. - dichiara Novella Pastorelli, presidente del Consorzio - Gli eventi di degustazione rivestono un ruolo chiave nel raccontare l'eccellenza del Primitivo di Manduria e il suo profondo legame con la nostra terra fertile, ricca di storia, tradizione e passione dei suoi 18 comuni. Il 2024 ci presenta un calendario fitto di eventi internazionali che mirano non solo a stimolare il successo commerciale dei nostri produttori, ma anche a stabilire relazioni efficaci e massimizzare la visibilità del nostro Primitivo di Manduria sul mercato globale".Inizio modulo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Primitivo di Manduria in primo piano: eventi di prestigio a Milano e a Taranto

LINK: https://www.oltrefreepress.com/il-primitivo-di-manduria-in-primo-piano-eventi-di-prestigio-a-milano-e-a-taranto/

Il Primitivo di Manduria in primo piano: eventi di prestigio a Milano e a Taranto REDAZIONE 03/05/2024 03/05/2024 0 Commenti #notiziemanduria, #PrimitivodiManduria Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria continua a essere un faro nella promozione e valorizzazione della Dop Manduria, con due eventi di grande impatto sia a Milano che a Taranto, presentando ben 55 etichette. Nella città dei due mari, il prossimo venerdì 10 maggio, il Primitivo di Manduria sarà protagonista di Ego Festival, l'evento enogastronomico dedicato alla formazione professionale nel settore della ristorazione. Saranno tre gli appuntamenti imperdibili, ognuno con un banco di assaggio dedicato: al Relais Histò e presso Villa Peripato, dove si terranno il Festival della Pizza e Cozza in the city. A Milano, dal 18 al 20 maggio, presso il prestigioso Palazzo del Ghiaccio, il Primitivo di Manduria sarà in mostra al Best Wine Stars, un evento degustazione dedicato a giornalisti, buyer ed esperti di settore. Uno stand appositamente curato presenterà le etichette di Primitivo di Manduria Dop.'Il nostro compito è promuovere e tutelare la nostra denominazione per fare in modo che il vino si trasformi in un autentico catalizzatore di interesse e attrazione. Vogliamo che la nostra dop diventi un veicolo per rivelare e celebrare l'identità unica e le caratteristiche distintive dell'intera areale. - dichiara Novella Pastorelli, presidente del Consorzio - Gli eventi di degustazione rivestono un ruolo chiave nel raccontare l'eccellenza del Primitivo di Manduria e il suo profondo legame con la nostra terra fertile, ricca di storia, tradizione e passione dei suoi 18 comuni. Il 2024 ci presenta un calendario fitto di eventi internazionali che mirano non solo a stimolare il successo commerciale dei nostri produttori, ma anche a stabilire relazioni efficaci e massimizzare la visibilità del nostro Primitivo di Manduria sul mercato globale".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Travelnostop
il giornale del travelling italiano

Le ultime del turismo nel TG condotto da Syusy Blady e Patrizio Roversi

LINK: https://travelnostop.com/news/video/le-ultime-del-turismo-nel-tg-condotto-da-syusy-blady-e-patrizio-roversi_599374

Le ultime del turismo nel TG condotto da Syusy Blady e Patrizio Roversi 03 Maggio 2024, 12:10 Video Torna l'appuntamento settimanale con il TG del Turismo condotto da Syusy Blady e Patrizio Roversi su Canale Italia tutti i venerdì alle 19.50 e on line sui siti e social del network di Italia Slow Tour, Turisti per caso e Travelnostop. E mentre Syusy è in partenza per un itinerario in Romania nei luoghi di Vlad Tepes, o Vlad III di Valacchia, la figura storica a cui è ispirato il personaggio letterario di Dracula, Patrizio segnala la pubblicazione su Italia Slow Tour (in italiano e in inglese) di un suo video dedicato a Bibione, destinazione accessibile per eccellenza e località balneare amatissima dai turisti italiani e stranieri Intanto, il Comune di Vita in provincia di Trapani si prepara alla celebrazione della Festa di Tagliavia, una ricorrenza religiosa in onore della Madonna che si tiene nel giorno dell'Ascensione. Quest'anno è il 12 maggio. Il 10 e 11 maggio invece a Taranto c'è Ego Festival 2024, l'evento enogastronomico dell'anno. Il festival vedrà la partecipazione di chef stellati provenienti da tutto il mondo, incluso Martino Ruggieri, chef pugliese che ha da poco ricevuta la seconda stella Michelin. Salendo più a nord la Via dei Brentatori è un nuovo percorso escursionistico sulle colline bolognesi da Piazza Maggiore alla Rocca dei Bentivoglio a Bazzano. Un itinerario di 44 km che attraversa cinque comuni e ripercorre le antiche vie utilizzate dai Brentatori nel tredicesimo secolo per trasportare il vino da Monteveglio a Bologna. Sempre a Bologna, la Fondazione Golinelli apre al pubblico la mostra "I preferiti di Marino. Capitolo I", esponendo 40 opere provenienti dalla collezione privata di Marino Golinelli e sua moglie Paola. L'esposizione è in corso fino al 2 giugno al Centro Arti e Scienze di Bologna. Spazio poi al progetto della Regione Lombardia "Un, due, tre Musei!" che ha l'obiettivo di avvicinare bambini e ragazzi al mondo dei musei. Grazie alla collaborazione con Fondazione Cariplo, Abbonamento Musei e la rete degli Oratori delle Diocesi Lombarde, sono stati donati 16.000 abbonamenti per l'accesso gratuito ai musei regionali alle famiglie con figli in età scolare. Infine, una notizia che segnala Roberta Pisa nel gruppo Facebook Turisti per caso Slow Tour: a Roma hanno riaperto al pubblico il Rifugio antiaereo e il Bunker di Mussolini a Villa Torlonia. Il nuovo allestimento multimediale offre ai visitatori un percorso immersivo che fa percepire l'esperienza di un attacco aereo all'interno di un rifugio sotterraneo.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TARANTO Buonasera

"Ego Festival": il programma della prima giornata

LINK: https://www.tarantobuonasera.it/news/cronaca/853576/ego-festival-il-programma-della-prima-giornata.html

"Ego Festival": il programma della prima giornata Tutto pronto per la manifestazione che farà di Taranto la capitale del gusto La Redazione 09 Maggio 2024 - 11:07 La locandina dell'evento EGO Lab e Pizza Festival: prende il via venerdì, 10 maggio, la due giorni dell'Ego Festival dedicata all'enogastonomia che farà di Taranto la "capitale del gusto". L'evento, organizzato dall'associazione Enogastro Hub, si concluderà sabato 11 maggio. Cuochi da tutto il mondo con Ego Festival La nuova edizione dell'evento enogastronomico Il programma della prima giornata prenderà il via la mattina con iniziative tutte dedicate alla formazione e ai focus sulle varie forme e declinazioni dell'enogastronomia: Ego Lab, che sarà aperto dai saluti istituzionali del vice sindaco e assessore allo Sviluppo Economico, Gianni Azzaro, dalle ore 10 alle ore 16.30 al Relais Histò. Sarà un hub pensato per esperti, intenditori e appassionati del settore dove si alterneranno laboratori, degustazioni e approfondimenti su vino, olio, caffè. Non mancheranno delle speciali demo culinarie capaci di unire chef con diverse estrazioni e origini che condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e ci parleranno del mare come identità. In serata l'appuntamento pop alla Villa Peripato (via Pitagora) con Pizza Festival: a partire dalle ore 19.30 saranno 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania a omaggiare il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo. Tante le sfaccettature della pizza che si potranno gustare, da quelle di stampo napoletano e casertano, fino alla più sottile romana, passando per le focacce baresi e di Laterza. L'evento sarà presentato da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e di Linea Verde e vedrà anche la spettacolare e movimentata esibizione musicale dei Terraròss. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. Il conduttore Rai, Peppone Calabrese «Ego Festival 2024 apre finalmente i battenti - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione - in una giornata inaugurale davvero ricca e intensa. Anche in questa edizione vogliamo portare a Taranto un nuovo modo di intendere l'enogastronomia». «Anche stavolta Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto - il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub - questo grazie al recupero delle nostre radici culinarie e all'incontro con le diverse culture. Siamo pronti e carichi». Il programma di Ego Lab Ecco, nel dettaglio, il programma di Ego lab: Sala Basilica Relais Histò - ore 10,00-10,30, apertura dei lavori e saluti istituzionali; ore 10,30 - 11,45 turismo enogastronomico: creare una destinazione sulla strada dell'identità Francesco Martucci, pizza chef I Masanielli Caserta e Francesco e Vincenzo Montaruli di Cucina Villana - uniche due destinazioni italiane nella classifica 2024 di Food&Wine Global Trastemakers Awards - dialogano con Monica Caradonna; ore 11,45 - 12,30 cuochi a confronto: no waste. Puglia chiama Giappone - Domingo Schingaro, Due Camini (Italia) e Noda Kotaro, Faro (Giappone). Modera Valentina Venturato, Cucina e Vini; ore 12,45 - 13,30

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Taranto Buonasera

parlami di mare: Giovanni Solofra e Alfredo De Luca, Taverna del Porto - Tricase (Le). Modera Luca Sessa, Forbes; ore 13,45 - 14,30 sapore di mare: fondali dei Mari di Taranto: uno scrigno di biodiversità - Massimo Moretti (coordinatore Corso di Laurea in Scienze Ambientali9 relazionerà sul tema "Il granchio blu è una risorsa"; Ilaria Cappuccini - Blueat relazione su "La pescheria sostenibile". Identità di mare: il Mosciolo selvatico di Portonovo e la Cozza di Taranto; Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso (Taranto) e Daniel Orso, Domaine Les Crayères, Reims - Francia. Modera Stefania Leo, giornalista; ore 15,00 - 16,30 dall'aria all'impasto: come si gestisce una pizzeria moderna - Conduce Luciano Pignataro - curatore della 50 Top Pizza; La moltiplicazione delle qualità: Diego Vitagliano Dalla sede unica alla pizza nei supermercati. Il caso Da Michele - Alessandro Condurro Mozzarella di Gioia del Colle: dalla dop alla conquista del mondo pizza - Lino Boccardi (Gioiella) Un pizzaiolo che discute la sua tesi di laurea 'Analisi della Pizzeria contemporanea' - Giovanni Spera L'evoluzione della carta dei vini nelle pizzerie - possiamo definirlo l'abbinamento perfetto? - Antonella Amodio L'olio EVO non è un condimento ma un alimento - Fabiola Pulieri I laboratori ore 10,00 - 10,45 Degustazione a cura del consorzio Olio di Puglia IGP in collaborazione con Fabiola Pulieri - assaggiatrice e sommelier dell'Olio EVO; ore 11,15 - 12,15 Laboratorio di abbinamento cibo-vino a cura di Antonella Amodio e Serena Leo - Consorzio di Tutela Vini DOP Salice Salentino Salice Salentino Rosso D.O.P. - Cantina Mocavero Selvarossa Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P. - Cantina Due Palme Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P - Cantina Borgo dei Trulli - in abbinamento selezione di formaggi pugliesi Consorzio di Tutela vini DOP Brindisi Sileno Negroamaro D.O.P. Brindisi - Cantine Incantalupi Fontana Grande D.O.P. Brindisi Riserva - Cantine Risveglio Agricolo Since 1952 - D.O.P. Brindisi Riserva - Cantina Sampietrana - in abbinamento Capocollo di Martina Franca e Salumi Valle d'Itria Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG Madrigale Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Produttori di Manduria Macchia Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Cantine Lizzano Diva Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Cantina Cantolio in abbinamento cioccolato fondente e pasta di mandorla ore 12,45 - 14,00 La Puglia nel forno: la focaccia barese e la focaccia di Laterza storia e tecnica. L'abbinamento perfetto: declinazione di rosè Intervengono Sandro Romano, giornalista e storico della gastronomia pugliese, Emma Prunella, FIPPA, Adele Elisabetta Granieri, curatore della guida 100 Best italian wine rosè, Marzia Varvaglione, presidente Agivi. Sala Frantoio ore 9,30 - 11,30 La mise en place: esercitazione AIS - Associazione Italiana Sommelier Conduce Giuseppe Caragnano miglior sommelier di Puglia 2022 (posti limitati e su prenotazione. Al termine sarà rilasciato l'attestato 'Approfondimento di tecniche di servizio'); ore 12,00 - 13,00 La pizza si fa, si mangia e si comunica Vincenzo Capuano il re dei social network si racconta a Gianfranco Laforgia di @Saporidipuglia ore 13,30 - 13,45 Fai ancora la montagnella? Come si fa la moka: errori e segreti. Conduce Valentina Specialty Pal che conversa con Rossella Ninfole. ore 14,15 - 15,00 Lievitati e lievito madre Intervengono i maestri di Fippa e Richemont club Italia Nicola Guerra e Nicola Guariglia. AlPizza Festival

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TARANTO Buonasera

interverranno i pizzaioli Cristiano Taurisano (Luppolo e Farina, Latiano - BR), Andrea Godi (400 Gradi Lecce), Giuseppe Riontino (Canneto Beach 2, Margherita di Savoia - BT), Orazio Chiapparino (Regina Margherita, San Giovanni Rotondo - FG), Francesco Pellegrino (Pizzeria Levante, Altamura - BA), Francesco Marangi (Sintesi, Alberobello - BA), Michele Lococciolo (Il Tronco, Monopoli - BA), Michel Greco (Lievita 72, Gallipoli - LE), Angelo Luprano (Pizzeria Makó, Foggia), Annalisa Salerno (pizza chef di Giovinazzo - BA), Marco D'Andria (Baronè, Taranto), Davide Cavalera (pizza chef di Gallipoli - LE), Giuseppe Petruzzella (Il Vecchio Gazebo, Molfetta - BA), Francesco Galati (Joey Bistrot Cafè, Maglie - LE), Gianmarco Manni (Gusti Giusti, Nociglia - LE), Giuseppe e Leo Pignalosa (Le Parùle, Ercolano - NA), Mauro Petronella (Panificio Mauro Petronella, Altamura - BA), Clarissa Natilla (Gran Forno, Bari), Gianmichele Vitto (ConTé Pizzeria, Conversano - BA), Francesco Brattoli (Pizzeria Frankino's, Bitonto - BA), Davide Di Chio (Alterego Pizza Boutique, Andria - BT), Ciro Miccoli (Dai Bro' - Taranto), Francesco Brattoli (Pizzeria Frankino (Bitonto - BA), Francesco Marasciulo (Chinè Mood, Bari), Daniele Caccamo (Schiacciata, Taranto), Giuseppe Locatelli (Pizzeria da Michele - Taranto).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Passione Caffè di qualità. Domani all'EGO' FOOD FESTIVAL di Taranto

LINK: https://www.puglialive.net/passione-caffe-di-qualita-domani-allego-food-festival-di-taranto/

Passione Caffè di qualità. Domani all'EGO' FOOD FESTIVAL di Taranto Il caffè che passione. Potrebbe sottotitolarsi così il laboratorio che domani dalle 13.30 alle 14.15 si terrà nella Sala Frantoio del Relais Histò di Taranto, dal titolo: 'Fai ancora la montagnella? Come si fa la moka: errori e segreti'. L'appuntamento che preannuncia di svelare tutti i retroscena per gustare un buon caffè, è inserito nel fitto cartellone di eventi, laboratori, workshop e degustazioni della sesta edizione dell'Egò Food Festival che si svolgerà tra la Villa Peripato e l'Histò dal 10 al 12 maggio. Protagoniste dell'evento destinato alla bevanda più amata dagli italiani sono due tarantine doc, simbolo anche di qualità e specialità nel mondo del caffè: Rossella Ninfole, presidente del Caffè Ninfole e Valentina Palange, alias Specialty Pal, la raccontatrice di caffè, ma anche esperta di comunicazione, che dal 2018 diffonde con grande successo, la cultura del caffè di qualità sui suoi social. Parliamo di caffè partendo da una storia che inizia nel 1921 in una stradina della città vecchia di Taranto - spiega Rossella Ninfole - La storia della Torrefazione più antica di Puglia, ci aiuterà a a spiegare, inoltre, che oltre l'esotico mondo del caffè, la provenienza, le monorigini, gli aromi di terre lontane da preservare, c'è un racconto di qualità che va tenuto in considerazione ogni volta che si sorseggia una tazzina di caffè. 'Cos'è davvero il caffè? Prima di tutto un prodotto di valore, un frutto ricavato con tanto amore! - aggiunge Valentina Palange - Ripercorreremo insieme a Rossella Ninfole la storia della torrefazione tarantina simbolo di Taranto e dei tarantini espatriati e non! In più, t'insegneremo a preparare la moka al meglio, sfarando tanti falsi miti. Acqua del rubinetto o della bottiglia? La montagnetta si fa o non si fa? Si pressa?' Egò Food Festival dunque esalta il territorio e lo fa, come per le cozze nere che saranno celebrate il prossimo 12 maggio nel contest 'Cozza in City', partendo proprio dalle eccellenze territoriali riconosciute ormai in tutto il mondo. Dopo il dialogo sul caffè tra Specialty Pal e Rossella Ninfole, in cui si parlerà anche del ruolo dei consumatori e dei torrefari rispetto alla salvaguardia dell'ambiente e il consumo sostenibile, si passerà alla pratica. 'Prepareremo il caffè e Valentina Specialty Pal spiegherà a tutti i partecipanti al laboratorio come ottenere il massimo e il meglio dalla propria moka - conclude Rossella Ninfole - Tutto, a proposito di qualità, ovviamente con Caffè Ninfole'. 'Vi stupiremo' - conclude Valentina Palange. Per ulteriori informazioni o iscriversi ai laboratori, si può consultare il sito: www.egofestival.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival, il programma delle attività

LINK: https://www.corriereditaranto.it/2024/05/09/ego-festival-il-programma-delle-attivita/

Dal Relais Histò ai 25 pizzaioli in Villa Peripato per una jam session dedicata al piatto italiano per eccellenza redazioneonline pubblicato il 09 Maggio 2024, 16:25 Prende il via la nuova edizione di Ego Festival, l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'associazione Enogastro Hub, che in questo weekend farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. La mattina e il primo pomeriggio saranno tutti dedicati alla formazione e ai focus sulle varie forme e declinazioni dell'enogastronomia: EGO LAB, che sarà aperto dai saluti istituzionali del vice sindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Gianni Azzaro, dalle ore 10 alle 16.30 al Relais Histò, sarà un grande hub pensato per esperti, intenditori e appassionati del settore, dove si alterneranno laboratori, degustazioni, e approfondimenti su vino, olio, caffè. Non mancheranno delle speciali demo culinarie, capaci di unire chef con diverse estrazioni e origini, che condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e ci parleranno del mare come identità. In serata poi l'appuntamento pop alla Villa Peripato con Pizza Festival: a partire dalle 19.30 saranno 25 i pizzaioli provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania a omaggiare il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo. Tante le sfaccettature della pizza che si potranno gustare, da quelle di stampo napoletano e casertano, fino alla più sottile romana, passando per le focacce baresi e di Laterza. Un evento che sarà presentato da Peppone Calabrese, volto storico di RAI1 e di Linea Verde, e che vedrà anche la spettacolare e movimentata esibizione musicale dei Terraròss, ben noti per aver allietato la festa di compleanno della cantante Madonna. Ingresso previo acquisto ticket sul sito egofestival.it o direttamente in loco. «Ego Festival 2024 apre finalmente i battenti - le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione -, in una giornata inaugurale davvero ricca e intensa. Anche in questa edizione vogliamo portare a Taranto un nuovo modo di intendere l'enogastronomia». «Anche stavolta Ego Festival farà diventare la nostra Taranto una capitale mondiale del gusto - il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub -, questo grazie al recupero delle nostre radici culinarie e all'incontro con le diverse culture. Siamo pronti e carichi». Il programma di EGO LAB: SALA BASILICA Ore 10,00-10,30 Apertura dei lavori e saluti istituzionali 10,30 - 11,45 Turismo enogastronomico: creare una destinazione sulla strada dell'identità Francesco Martucci, pizza chef I Masanielli Caserta, e Francesco e Vincenzo Montaruli di Cucina Villana - uniche due destinazioni italiane nella classifica 2024 di Food&Wine Global Trastemakers Awards - dialogano con Monica Caradonna, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival. 11,45 - 12,30 Cuochi a confronto: no waste. Puglia chiama Giappone Domingo Schingaro, Due Camini*- Italia e Noda Kotaro, Faro* - Giappone Modera: Valentina Venturato, Cucina e Vini 12,45 - 13,30 Parlami di mare Giovanni Solofra ** e Alfredo De Luca, Taverna del Porto - Tricase (Le) Modera: Luca Sessa, Forbes 13,45 - 14,30 Sapore di mare I fondali dei Mari di Taranto: uno scrigno di biodiversità Massimo Moretti - Coordinatore Corso di Laurea in Scienze

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ambientali Il granchio blu è una risorsa Ilaria Cappuccini - Blueat La pescheria sostenibile Identità di mare: il Mosciolo selvatico di Portonovo e la Cozza di Taranto Agostino Bartoli, Al Gatto Rosso - Taranto e Daniel Orso, Domaine Les Crayères ** Reims - Francia Modera: Stefania Leo, giornalista 15,00 - 16,30 Dall'aria all'impasto: come si gestisce una pizzeria moderna Conduce Luciano Pignataro - curatore della 50 Top Pizza. La moltiplicazione delle qualità - Diego Vitagliano Dalla sede unica alla pizza nei supermercati. Il caso Da Michele - Alessandro Condurro Mozzarella di Gioia del Colle: dalla dop alla conquista del mondo pizza - Lino Boccardi (Gioiella) Un pizzaiolo che discute la sua tesi di laurea 'Analisi della Pizzeria contemporanea' - Giovanni Spera L'evoluzione della carta dei vini nelle pizzerie - possiamo definirlo l'abbinamento perfetto? - Antonella Amodio L'olio EVO non è un condimento ma un alimento - Fabiola Pulieri SALA LA PALMA LABORATORI 10,00 - 10,45 Degustazione a cura del consorzio Olio di Puglia IGP in collaborazione con Fabiola Pulieri - assaggiatrice e sommelier dell'Olio EVO. 11,15 - 12,15 Laboratorio di abbinamento cibo-vino a cura di Antonella Amodio e Serena Leo Consorzio di Tutela Vini DOP Salice Salentino Salice Salentino Rosso D.O.P. - Cantina Mocavero Selvarossa Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P. - Cantina Due Palme Salice Salentino Rosso Riserva D.O.P - Cantina Borgo dei Trulli - in abbinamento selezione di formaggi pugliesi Consorzio di Tutela vini DOP Brindisi Sileno Negroamaro D.O.P. Brindisi - Cantine Incantalupi Fontana Grande D.O.P. Brindisi Riserva - Cantine Risveglio Agricolo Since 1952 - D.O.P. Brindisi Riserva - Cantina Sampietrana - in abbinamento Capocollo di Martina Franca e Salumi Valle d'Itria Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG Madrigale Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Produttori di Manduria Macchia Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Cantine Lizzano Diva Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G - Cantina Cantolio in abbinamento cioccolato fondente e pasta di mandorla 12,45 - 14,00 La Puglia nel Forno: la focaccia barese e la focaccia di Laterza storia e tecnica. L'abbinamento perfetto: declinazione di rosè Intervengono Sandro Romano, giornalista e storico della gastronomia pugliese, Emma Prunella, FIPPA, Adele Elisabetta Granieri, curatore della guida 100 Best italian wine rosè, Marzia Varvaglione, presidente Agivi. SALA FRANTOIO 9,30 - 11,30 La mise en place: esercitazione AIS -Associazione Italiana Sommelier Conduce Giuseppe Caragnano miglior sommelier di Puglia 2022 (posti limitati e su prenotazione. Al termine sarà rilasciato l'attestato 'Approfondimento di tecniche di servizio') 12,00 - 13,00 La pizza si fa, si mangia e si comunica Vincenzo Capuano il re dei social network si racconta a Gianfranco Laforgia di @Saporidipuglia 13,30 - 13,45 Fai ancora la montagnella? Come si fa la moka: errori e segreti. Conduce Valentina Specialty Pal che conversa con Rossella Ninfole. 14,15 - 15,00 Lievitati e lievito madre Intervengono i maestri di Fippa e Richemont club Italia Nicola Guerra e Nicola Guariglia I pizzaioli di Pizza Festival: Cristiano Taurisano - Luppolo e Farina, Latiano (BR) Andrea Godi - 400 Gradi Lecce, Lecce Giuseppe Riontino - Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT) Orazio Chiapparino - Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG) Francesco Pellegrino - Pizzeria

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Levante, Altamura (BA) Francesco Marangi - Sintesi, Alberobello (BA) Michele Lococciolo - Il Tronco, Monopoli (BA) Michel Greco - Lievita 72, Gallipoli (LE) Angelo Luprano - Pizzeria Makó, Foggia Annalisa Salerno - pizza chef di Giovinazzo (BA) Marco D'Andria - Baronè, Taranto Davide Cavalera - pizza chef di Gallipoli (LE) Giuseppe Petruzzella - Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA) Francesco Galati - Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE) Gianmarco Manni - Gusti Giusti, Nociglia (LE) Giuseppe e Leo Pignalosa - Le Parùle, Ercolano (NA) Mauro Petronella - Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA) Clarissa Natilla - Gran Forno, Bari Gianmichele Vitto - ConTé Pizzeria, Conversano (BA) Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino's, Bitonto (BA) Davide Di Chio - Alterego Pizza Boutique, Andria (BT) Ciro Miccoli - Dai Bro' Taranto Francesco Brattoli - Pizzeria Frankino - Bitonto (BA) Francesco Marasciulo - Chinè Mood, Bari Daniele Caccamo - Schiacciata, Taranto Giuseppe Locatelli, Pizzeria da Michele - Taranto

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

PANORAMA

La rinascita di Taranto passa dal food

LINK: https://www.panorama.it/lifestyle/rinascita-taranto-food-alimentazione-gastronomia

La rinascita di Taranto passa dal food Al centro di discussioni «negative» sull'ambiente legato al problema dell'Ilva una delle perle del sud riparte dalle sue eccellenze gastronomiche Nadia Afragola A Taranto c'è stata la mattanza contro la natura. In nome del progresso. A Taranto grazie ad una acciaieria la terra è stata per anni battuta dai veleni. È stato un disastro ambientale e umano, in cui in tanti sono stati 'tatuati dalla polvere' per citare Fulvio Colucci nel suo 'Ilva Football Club', uno che a Taranto c'è nato, ci vive e ci lavora (nel '95 ha vinto il premio 'Ilaria Alpi'): 'Un impazzimento. La dimostrazione che il degrado ambientale e il degrado umano diventano la stessa cosa. Il veleno in cambio del pane. Anzi, il veleno spalmato sul pane'. Poi il buio e nel mentre un coraggio inaudito. Della gente. Di chi è rimasto, della natura che è ripartita. Lenta. Lentamente. Oggi è il tempo della rinascita, del riscatto sociale, dei percorsi di insegnamento. Un romanzo collettivo, popolare. Il paradosso: è il cibo, il vino, i prodotti della terra e del mare che stanno riportando la luce a Taranto. Pizzaioli, cuochi provenienti da ogni angolo del mondo, cuochi tarantini, vignaioli, contadini, pescatori, tutti si sono dati, nei giorni scorsi, appuntamento a Taranto per Ego Festival (acronimo di Eno-Gastro-Orbite), l'evento enogastronomico dell'anno organizzato dall'Associazione Enogastro Hub, guidata da Monica Caradonna, giornalista e volto di Linea Verde Life, tarantina purosangue e da Ilaria Donateo. Taranto, la regina della Magna Grecia veste i panni della capitale del gusto, chi lo avrebbe detto e lo fa anche grazie a Cozza in the City, il festival pop dedicato alla cozza tarantina, quella allevata tra mar Piccolo e mar Grande, presidio Slow Food che riunisce 24 mitilicoltori chiamati a rispettare un rigoroso disciplinare che parte da un sistema di acquacoltura sostenibile (si parte dall'utilizzo di reti biodegradabili e compostabili e di imbarcazioni in legno) ma tiene conto anche della necessità di tracciare il prodotto. Nel mirino l'ottenimento della certificazione DOP. La novità di quest'anno è stato però il Festival della Pizza, alla base la voglia di far partire un messaggio importante per la valorizzazione dell'identità locale. Si parte dalla focaccia barese e laertina. Appuntamenti enogastronomici utili per la comunità che raccontano anche il fattore umano del mare. Il sindaco di Taranto, Rinaldo Melucci non lesina commenti: 'Stiamo mettendo il massimo impegno per accelerare quel processo di rigenerazione sociale, economica, ambientale e culturale che sarà capace di trasformare Taranto da esempio di un modello industriale ormai superato ad una realtà urbana in cui

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

PANORAMA

tradizione, innovazione, sostenibilità ed accoglienza avranno il merito di riposizionare la sua immagine a livello internazionale'. Nello stesso solco il vicesindaco e Assessore allo Sviluppo Economico Turismo e Sport Gianni Azzaro: 'Questi appuntamenti che coinvolgono tante realtà locali ci rendono partecipi di uno sviluppo economico alternativo a quello che conosciamo e da cui vogliamo affrancarci'. Monica Caradonna Abbiamo incontrato Monica Caradonna, figlia di Taranto, anima di Ego Festival. Taranto rinasce. Dice che ci riusciamo? Assolutamente sì, non ho dubbi. Si stanno creando tutte le condizioni per cambiare la narrazione della città. Ci sono tante iniziative che stanno segnando un cambio di passo in campo, soprattutto, culturale e artistico. Per fortuna ci sono tante persone che credono in questa rinascita. Si parte dal cibo, dalla terra. A Taranto. Sarà mica un paradosso? Se solo ci rendessimo conto che siamo una città immersa nel mare e di quel mare prendessimo tutte le suggestioni, dal campo enogastronomico a quello ambientale, culturale, faremmo bingo. Noi di Ego Festival abbiamo iniziato dal campo enogastronomico, celebrando la cozza tarantina, dando spazio agli chef e chiamando a racconta esponenti del settore da tutto il mondo. E solo per fargli scoprire le nostre materie prime. Ma non siamo soli a lavorare sul territorio, penso ai ragazzi della Jonian Dolphin Conservation, associazione che dal 2009 svolge attività di ricerca scientifica e di tutela dei cetacei nel Golfo di Taranto-Mar Ionio Settentrionale. Stanno facendo un lavoro incredibile per tutelare il nostro mare. Per tutto quello che ho appena detto credo che la strada che abbiamo intrapreso sia quella giusta. È da poco calato il sipario su Ego Festival. Come è andata? Al di là di qualsiasi aspettativa, con numeri importantissimi tra i laboratori, i festival, le mostre fotografiche. Ma a parte i numeri a me interessa la sostanza e il lato culturale, non è un caso che io dica sempre che questo Festival vuole fare la differenza da un punto di vista culturale. Quest'anno la novità è stata il Festival della Pizza. Abbiamo messo insieme alcune tra le migliori menti del mondo della pizza pugliese e abbiamo lanciato loro una sfida. In Puglia continuiamo a sentire parlare di pizza napoletana, romana, casertana ma, con tutto il rispetto per gli amici che la fanno benissimo, abbiamo pensato di lanciare una proposta: lavorare ad un modello di pizza pugliese contemporanea. Abbiamo materie prime che possono essere un punto di partenza incredibile come l'olio. Per la prossima edizione di Ego Festival dovremo attendere il 2026. Vero, ma in attesa della prossima edizione di Ego Festival, che sarà tra due anni, organizzeremo una serie di eventi culturali legati all'enogastronomia, all'incontro e alla contaminazione. La prossima edizione coincide con i Giochi del Mediterraneo, ecco perché il Festival avrà come taglio il Mediterraneo. Le date? Voglio capire quando sono i giochi per non accavallarmi e magari arrivare un attimo prima. Dandoci sempre appuntamento a maggio. Il cibo definisce l'identità di un popolo. Diamo un senso a questa espressione spesso abusata. Noi un senso lo diamo con i fatti. Le piccole comunità sono pezzi di mondo dove si sviluppa un coacervo di biodiversità culturali pazzesco e il cibo fa parte di questo paniere che al suo interno ha storia, tradizioni, folclore, materie prime, tutte cose che noi stiamo recuperando. A Taranto c'è un'antica tradizione sulla coltivazione delle ostriche e

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

PANORAMA

si stanno reimpiantando. La vera sfida per noi è stata quella di far arrivare chef da tutto il mondo per portarli al mercato rionale. Uno chef olandese ha assaggiato le cozze al mercato e le ha scelte per un suo piatto. Il nostro Martino Ruggeri, fresco delle sue due Stelle Michelin a Parigi ha presentato un piatto che ha in carta, ostrica e yuzu, preparato con le ostriche pugliesi del lago di Varano, siamo in provincia di Foggia. Hanno un sapore completamente diverso da quelle francesi. Un pastry chef, che arrivava da una cucina con due Stelle Michelin, ha assaggiato le nostre albicocche e le ha scelte per il suo gelato. Tutto questo è una vittoria perché attraverso le materie prime, noi promuoviamo il territorio. Questo tipo di contaminazione è fondamentale perché poi saranno loro, questi cuochi a farsi Ambassador della mia terra. Vince Taranto, vince la Puglia, vincono tutti quelli che hanno scelto di essere al nostro fianco a partire dai Consorzi del vino, dell'olio. Se solo fosse più raggiungibile Taranto, meglio collegata la Puglia. Ci sono stati degli errori. Taranto è la città più industrializzata del Mezzogiorno, c'è l'ex Ilva, c'è l'Eni, c'è il Porto Mercantile, c'è la Marina Militare; eppure, da noi non arriva l'autostrada, non arriva l'aeroporto. Questo è gravissimo perché per quanto ci si sforzi e impegni per invertire la rotta ci si scontra sempre con questi limiti. Se devo arrivare a Taranto in macchina l'autostrada mi lascia a 23 km, se devo arrivare in aeroporto arrivo a Brindisi, e poi mancano ancora 45 km. Siamo meno competitivi rispetto agli altri, però nonostante questo qualcuno è stato capace di creare delle isole felici, nel brindisino, nella zona di Fasano. Si sono aperti al mondo creando un appeal pazzesco, sono stati bravi a fare squadra e rete facendo una buona promozione del loro territorio, ma in questo caso entrano in gioco i privati, penso a Borgo Egnazia o Torre Coccaro che hanno saputo posizionare le loro strutture a livello internazionale. ULTIMA ORA. SOSTENIBILITÀ E POLITICHE ALIMENTARI, TARANTO È UFFICIALMENTE NELLA RETE EUROCITIES/MUFPP Proprio in queste ore una delegazione del Comune di Taranto guidata proprio dal vicesindaco Azzaro, è stata protagonista a Varsavia in occasione dell'iniziativa realizzata e promossa da Eurocities, l'organizzazione fondata nel 1986 dai sindaci di sei grandi città europee (Barcellona, Birmingham, Francoforte, Lione, Milano, Rotterdam). L'appuntamento ha un cappello preciso, dal titolo 'Innovation and resilience for urban food system', sul tavolo la firma del 'Milan Urban Food Policy Pact', il patto internazionale che impegna i sindaci a lavorare per rendere sostenibili i sistemi alimentari, garantendo cibo sano e accessibile a tutti, preservando la biodiversità e lottando contro lo spreco alimentare. Il capoluogo ionico è ufficialmente entrato a far parte della rete più importante di città europee attive nell'applicazione di un piano di transizione significativo per quanto riguarda la sostenibilità alimentare. TUTTE LE NEWS DI FOOD

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia

Ego Festival 2024, successo senza precedenti: più di 10 mila presenze

LINK: https://www.cronachedigusto.it/eventi-e-iniziative/ego-festival-2024-successo-senza-precedenti-piu-di-10-mila-presenze/

Ego Festival 2024, successo senza precedenti: più di 10 mila presenze 17 Maggio 2024 Ego Festival-Dinner Un successo annunciato, suffragato dai numeri delle migliaia di persone che hanno partecipato in massa agli eventi, e dalla convinzione che la cultura del buon cibo, degli ingredienti dei piccoli produttori, possa davvero connettere le persone. Si chiude l?edizione 2024 di Ego Festival, l?evento gastronomico dell?anno, organizzato dall?associazione Enogastro Hub, che ha acceso i riflettori sulla Taranto del gusto rendendola vera e propria destinazione turistica. ?Abbiamo sempre pensato che l?Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa ? è il commento del sindaco Rinaldo Melucci ? registrando un?affluenza straordinaria che ha animato la nostra città per tre giorni intensi. Questo evento ha non solo rafforzato la nostra reputazione come capitale del gusto, ma ha pure proiettato Taranto sotto i riflettori internazionali, anche grazie alla partecipazione degli chef più conosciuti al mondo, dimostrando la nostra capacità di ospitare manifestazioni di grande calibro. Facendo leva sulla programmazione messa a punto dalla nostra Amministrazione con iniziative che tendono a creare connessioni, ricadute economiche, impresa, specie fra i giovani, nei nostri principali contesti identitari, la città sta vivendo un?importante fase di cambiamento e la visibilità ottenuta a seguito di occasioni come Ego Festival è un trampolino di lancio per future iniziative che valorizzano le tradizioni e la bellezza unica del nostro territorio?. ?Questa edizione di Ego Festival si chiude al di là di ogni rosea aspettativa con numeri che da molto non si registrano in un evento enogastronomico ? le parole di Monica Caradonna, giornalista, conduttrice tv e ideatrice della manifestazione. Taranto è stata hub culturale indiscusso e per quattro giorni ha agevolato un costante confronto tra le varie culture della pizza, tra chef di tutto il mondo che hanno scoperto e trasformato le nostre materie prime, tra i cuochi di Taranto e provincia che hanno omaggiato la Cozza Presidio Slow Food secondo la visione che l?identità va recuperata e valorizzata. Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo, che può essere anche, narrazione, identità, e turismo. La Città dei Due Mari è diventata in questa settimana un?autentica capitale del gusto. E da Taranto partirà un grande progetto sul mondo della pizza. Questo sarà un laboratorio da cui rilanceremo un importante progetto identitario?. ?L?ascolto dei territori è uno strumento di fondamentale importanza poiché ci consente di intervenire in iniziative che siano in sintonia con la vocazione dei luoghi. Ed è ciò che è avvenuto con successo per Ego Festival, a Taranto ? è il commento di Luca Scandale, direttore generale di Pugliapromozione ? dove il Food Festival ha raccontato la tradizione millenaria dei suoi prodotti tipici e della sua cucina. Un messaggio a forte vocazione turistica anche internazionale, che ci arriva dallo Jonio, da un città che è sempre più laboratorio del buon vivere?. ?Siamo assolutamente soddisfatti per questo Ego Festival

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia

2024 ? il commento di Emiliano Fraccica, presidente di Enogastro Hub ?, una manifestazione che prosegue nella sua mission di valorizzare l?enogastronomia in un territorio che ha tante eccellenze. Abbiamo creato dei ponti, messo in relazione tante persone che il cibo lo sanno trattare e raccontare, e sensibilizzato i tanti ospiti che hanno partecipato alle nostre serate?. Le attività Tutto è cominciato con l?arrivo di 11 chef stellati, provenienti da ogni parte del mondo ? Singapore, Olanda, Giappone, solo per dirne alcuni ?, che il 9 maggio sono entrati in contatto con la città di Taranto, esplorandone profumi e radici: in mattinata la spesa al Mercato Fadini, con la conoscenza e l?assaggio di nuovi ingredienti, poi la gita in barca per andare a vedere più da vicino i pali delle cozze in Mar Piccolo, con la guida d?eccezione di alcuni pescatori tarantini; in serata poi la suggestiva visita notturna alla Cattedrale di San Cataldo, in cui ammirare bellezza e storia centenaria del capoluogo ionico. ?L?Ego Festival è stata un?occasione imperdibile per mostrare a livello internazionale la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto. Come vicesindaco e assessore ? è il commento di Gianni Azzaro ? sono testimone del positivo impatto che tale evento ha avuto sulla visibilità della nostra città. Abbiamo accolto visitatori da ogni angolo del Paese ed anche dall?estero, creando nuove opportunità per il turismo e l?economia locale. È stata anche un?occasione di arricchimento e crescita per i nostri chef ed i nostri operatori nell?enogastronomia. Questo successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell?immagine di Taranto e la sua affermazione nel panorama gastronomico internazionale?. Gli Ego Lab della mattinata del 10 maggio sono stati meta di tanti appassionati ed esperti del settore, che si sono confrontati nei vari laboratori, talk e cooking show, su tutto l?universo dell?enogastronomia. Tanto spazio ai temi della sostenibilità e al no waste, ma anche al mare, sia come identità che come narrazione. E poi ancora laboratori sulla mise en place, degustazioni, approfondimenti su pizza e caffè. A questo appuntamento hanno partecipato anche personalità di spicco della cucina italiana, come Luciano Pignataro, curatore della 50 Top Pizza, ma anche Elisa Isoardi, conduttrice con Monica Caradonna di Linea Verde Life su Rai1, nonché Peppone Calabrese, storico volto di Linea verde della domenica. A visitare i lavori anche il vicesindaco Gianni Azzaro e l?arcivescovo di Taranto Ciro Miniero. Sempre il 10 maggio la Villa Peripato è diventata un?unica grande pizzeria a cielo aperto, con tantissimi ospiti che sono accorsi per gustare delle super pizze e divertirsi al ritmo delle note dei Terraròss. Il Pizza Festival, nuovo spin-off di Ego Festival, presentato sul palco da Peppone Calabrese, è un format che ha convinto pienamente la città di Taranto: 25 pizzaioli, provenienti da tutta la Puglia e dalla Campania, hanno omaggiato il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo, con tanti tipi di pizza disponibili per la cittadinanza e pronti da gustare in famiglia: c?erano le pizze di stampo napoletano e casertano, quelle più sottili (le cosiddette ?romane?), passando per le focacce baresi e di Laterza. Una festa che ha avuto come protagonisti il rispetto delle materie prime e lo scambio di culture ed esperienze tra i vari pizzaioli che hanno partecipato. Nella mattinata dell?11 maggio, invece, grande esperienza per tutti gli ospiti di Ego Festival nel mare tarantino: nella loro

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia

residenza nella Città dei Due Mari c?è stato spazio anche per un?escursione in barca insieme alla Jonian Dolphin Conservation. Avvistati diversi delfini ma l?evento più emozionante è stato il salvataggio di una tartaruga di mare, ribattezzata ?Ego? per l?occasione da Nicola Clemente, Etologo della Jonian. Nella sera di sabato, poi, il Relais Histò ha ospitato l?appuntamento con le stelle mondiali della ristorazione, la Dinner Incredible, in cui gli 11 chef di caratura internazionale hanno creato dei piatti unici, figli della contaminazione con il territorio ionico, in cui c?era la Cozza nera tarantina Presidio Slow Food, i tarallini pugliesi, le ostriche del Lago di Varano, le albicocche comprate dallo chef direttamente al mercato e tanto altro. Tra i cuochi che hanno sposato il progetto anche Martino Ruggieri, fresco di due Stelle Michelin con la sua Maison parigina, nato a Martina Franca e per la prima volta a Taranto dopo il prezioso riconoscimento, grazie a Ego Festival. La mattina di domenica 12 maggio c?è stata poi l?inaugurazione della mostra fotografica ?Il Fattore Umano del Mare?, nata dalla residenza artistica a Taranto di due talentuosi fotografi, Matteo Bellomo e Stefania Zanetti: delle gigantografie, appese in via Duomo proprio come dei lenzuoli stesi, che raccontano del rapporto che c?è tra il mare, Taranto, e i suoi cittadini che, grazie a quel mare, vivono. Cozza in the City A chiudere Ego Festival ci ha pensato la sera del 12 maggio Cozza in the City, evento alla sua seconda edizione in cui 10 cuochi tarantini e pugliesi hanno preparato una loro creazione a base dell?oro nero dei nostri fondali, la Cozza. Due i premi che sono stati assegnati: il ?Premio Sostenibilità Ferrarelle? è stato assegnato allo chef Nicola Gentile di Merak, mentre il ?Premio Innovazione Ferrarelle? è stato vinto dallo chef Agostino Sardone del Thalia. Premiata anche, nella stessa occasione, la classe 3 Acs dell?Istituto ?F.S. Cabrini?, per il progetto ?Social Media Storytelling?, ennesima iniziativa di Ego Festival che aderisce alla call del Comune, per promuovere il marketing territoriale anche tra i giovani. E di seguito premiato anche Gianluca Dioguardi, nell?ambito di un progetto ideato proprio per Cozza in the City, un laboratorio di ?avvicinamento alla bellezza e alla fotografia? tenuto in Città Vecchia dal circolo fotografico Il Castello, grazie alla disponibilità del comitato organizzatore dei festeggiamenti di San Cataldo: la sua foto davanti al Ponte di Pietra è diventata una bellissima cartolina e permette a lui, così come agli altri due finalisti, di ricevere in premio una macchina fotografica e un corso di fotografia. Ego Festival-Dinner

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Quotidiano di Puglia

Le cozze nere Slow Food arrivano sulle tavole: prenotazioni fino al 2025

LINK: https://www.quotidianodipuglia.it/taranto/lcozze_nere_taranto_slow_food_prenotazioni_fino_al_2025-8136586.html

Le cozze nere Slow Food arrivano sulle tavole: prenotazioni fino al 2025 Conto alla rovescia per il frutto di mare tipico della nostra città "rinnovato" grazie a una produzione ecosostenibile di qualità. Effetti anche sui prezzi: da 30 centesimi al chilo a 3,50 euro NOTEXT di Nicola SAMMALI Articolo riservato agli abbonati Venerdì 24 Maggio 2024, 05:00 | 4 Minuti di Lettura L'attesa sta per finire. Un'altra settimana e la squisita cozza nera tarantina targata Slow Food arriverà sulle nostre tavole. La produzione ecosostenibile e la certificazione di qualità hanno reso di nuovo l'oro blu di Taranto ciò che è stato in passato. Ci sono addirittura prenotazioni per la produzione del 2025. Sono stati salvati oltre 500 posti di lavoro e il prezzo di un chilo di cozze a Taranto è passato da 30 centesimi a 3 euro, anche 3,50, fino a toccare 7 euro fuori regione. Sicura, sostenibile e soprattutto ottima e controllata. Con il marchio Presidio Slow Food la cozza di Taranto sta riprendendo quota: anche all'estero è tornata a essere un prodotto appetibile: il merito è di chi ci ha creduto, quando rischiava di andare a fondo. La cozza nera del Mar Piccolo di Taranto da oltre due anni è un nuovo Presidio Slow Food, e questo riconoscimento a lungo inseguito, e infine raggiunto, significa molte cose. Significa innanzitutto il rilancio di una eccellenza del territorio sulla quale gravava il pregiudizio portato dall'inquinamento e dalla questione ambientale scoppiata nel 2012. Significa la rinascita di una comunità e dei suoi mitilicoltori, che coraggiosamente hanno ripreso il filo di una storia millenaria rimasto annodato su questo pregiudizio. La cozza di Taranto viveva il suo declino perché non era ritenuta sicura. «Questa cozza non è di Taranto», si leggeva nelle pescherie di altre città. Il pregiudizio stava diventando condanna. Il ritorno Oggi, invece, la narrazione non è più quella dettata dal pregiudizio che rischiava di farla scomparire, con un settore messo in ginocchio. Significa che la cozza nera di Taranto è tornata a primeggiare sul mercato: esaltata per il gusto inconfondibile, unico; riconosciuta per la sua qualità; richiesta, perché tracciata e riconducibile a produttori che lavorano rispettando le regole; rispettata, perché la produzione rispetta l'ecosistema marino. È tornata a essere la regina della incontrastata della tavola, come dimostra il recente successo di Cozza in the City, lo speciale appuntamento tutto dedicato al simbolo di Taranto inserito nel programma di Ego Festival, l'evento enogastronomico che racconta, valorizza e promuove la Puglia del gusto. La Villa Peripato si è trasformata in una cucina

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Quotidiano di Puglia

all'aperto, con dodici cuochi di Taranto e provincia che si sono sfidati nella preparazione di piatti con un ingrediente principale: sua maestà la cozza. E la cozza è entrata anche nel menu di Dinner Incredible, la cena incredibile con gli chef stellati da tutto il mondo, anche loro rimasti a bocca aperta per la sua straordinaria dolcezza. Le sorgenti di acqua dolce che caratterizzano il Mar Piccolo, i cosiddetti citri, sgorgano dai fondali e risalgono come robuste colonne in superficie, assicurando il controllo della salinità e una perfetta termoregolazione. Ce ne sono trentadue. In queste particolari condizioni, da sempre, viene allevata la cozza tarantina. Le acque del Mar Piccolo, nonostante una piccola porzione nel primo seno ancora adesso off limits alla produzione di mitili, sono controllatissime, così come lo sono le cozze stesse, ormai le più sicure al mondo: l'eco dell'inquinamento ambientale ha danneggiato i mitilicoltori, pur lavorando in un'oasi naturale. Risollevarsi è stato difficile. Ora, però, il comparto sta riguadagnando peso, al netto delle difficoltà che restano e che sta cercando di superare: dalle concessioni all'aumento del prezzo dei carburanti, dai costi sostenuti per spostare la produzione da un seno all'altro del Mar Piccolo al riscaldamento delle acque. La coltivazione di ostriche e cozze è un fatto storico per Taranto. L'ostricoltura era fiorente in tarda epoca romana e nel Medioevo. I primi documenti in cui si fa riferimento alle cozze risalgono al 1525. Nel XVI secolo i reggenti tarantini indicavano regole precise per evitare il sovrasfruttamento delle lagune costiere e i danni prodotti da alcuni attrezzi da pesca. Il disciplinare della cozza Presidio Slow Food impone, allo stesso modo, regole da rispettare nel processo produttivo per le decine di cooperative che hanno aderito. La plastica dagli allevamenti deve lasciare il posto alle reti biodegradabili: quelle utilizzate già da qualche tempo sono realizzate con materiale Mater-Bi e con la canapa. La mitilicoltura è anche fatica. Sveglia alle 4 del mattino, arrivo ai moli, e poi via sulle barche, che per i mitilicoltori che si tramandano le tradizioni di generazione in generazione è come stare a casa. Il lavoro è tutto manuale, secondo le vecchie abitudini: non c'è niente di meccanizzato. Le cozze vengono tirate a mano in barca, poi si mettono ad asciugare. Le cozze esposte al sole la mattina vengono rimesse in acqua il giorno dopo. Questa è un'operazione che si fa solo a Taranto. La cooperativa segue tutto il ciclo di produzione, come una grande famiglia. © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ego Festival 2024: grande successo con10 mila presenze

LINK: https://blog.oraviaggiando.it/ego-festival-2024-10-mila-presenze/

Ego Festival 2024: grande successo con10 mila presenze Pinterest Successo auspicato ma inaspettato quello dell?Ego Festival 2024, che ha attratto oltre 10.000 partecipanti a Taranto, confermando il capoluogo quale nuova capitale dell?enogastronomia pugliese. L?evento, organizzato dall?associazione Enogastro Hub e tenutosi dal 10 al 12 maggio, ha visto la partecipazione di chef internazionali e ha offerto diverse attività tra cui laboratori, show cooking e degustazioni. Importanti iniziative come la Dinner Incredible e il Pizza Festival hanno valorizzato i prodotti locali. Inoltre, il festival ha incluso esperienze culturali e naturalistiche, come un?escursione in barca e una mostra fotografica. Le autorità locali hanno lodato l?impatto positivo del festival sulla città, sottolineando la promozione delle tradizioni culinarie e l?incremento del turismo. L?evento è stato reso possibile grazie al sostegno di numerosi partner e sponsor. Con oltre 10.000 presenze, l?Ego Festival 2024 ha consacrato Taranto come nuova capitale dell?enogastronomia pugliese. La manifestazione, organizzata dall?associazione Enogastro Hub, ha trasformato la città in una meta turistica di rilievo grazie a una programmazione che ha valorizzato la cultura del buon cibo e delle eccellenze locali. Dal 10 al 12 maggio, Villa Peripato è stata il cuore pulsante dell?evento, richiamando migliaia di ospiti e appassionati. ?Abbiamo sempre pensato che l?Ego Festival avrebbe superato ogni aspettativa?, ha dichiarato il sindaco Rinaldo Melucci. ?L?affluenza straordinaria ha animato la nostra città, proiettandola sotto i riflettori internazionali?. La kermesse ha visto la partecipazione di 11 chef di livello internazionale ? tra cui Martino Ruggieri, fresco di due Stelle Michelin con la sua Maison parigina ? che hanno reso omaggio ai prodotti pugliesi durante la prestigiosa Dinner Incredible. Monica Caradonna, giornalista e ideatrice dell?Ego Festival, ha sottolineato come Taranto sia diventata un hub culturale, favorendo il confronto tra diverse culture culinarie e omaggiando la Cozza Presidio Slow Food. ?Abbiamo portato qui un nuovo modo di intendere il cibo, come narrazione, identità e turismo?, ha aggiunto Caradonna. Gli EGO Lab hanno offerto momenti di formazione e confronto su temi quali la sostenibilità e il no waste, con personalità di spicco della cucina italiana come Luciano Pignataro, Elisa Isoardi e i ?nostri? Gianfranco Laforgia e Sandro Romano. Inoltre, la Villa Peripato si è trasformata in una grande pizzeria a cielo aperto durante il Pizza Festival, dove 25 pizzaioli hanno deliziato i presenti con una varietà di pizze, dalle napoletane alle focacce baresi. Il festival ha regalato anche esperienze uniche, come l?escursione in barca con avvistamento di delfini e il salvataggio di una tartaruga marina ribattezzata ?Ego?. La sera del 12 maggio, l?evento Cozza in the City ha chiuso il festival in grande stile, premiando i migliori chef locali per le loro creazioni a base di cozza nera tarantina. Gianni Azzaro, vicesindaco di Taranto, ha commentato: ?L?Ego Festival è stato un?occasione imperdibile per mostrare la versatilità e la ricchezza culturale di Taranto a livello

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

internazionale. Questo successo è un contributo importante verso il rinnovamento dell?immagine della città?. L?Ego Festival ha ottenuto il supporto del Comune di Taranto, della Regione Puglia e di numerosi partner privati, confermandosi un evento di rilevanza per la promozione dell?enogastronomia e delle tradizioni locali.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato