

Ceglie Messapica, Paolo Marchi in visita alla scuola di cucina

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



CEGLIE MESSAPICA (BR), 21 AGOSTO 2013- Al via il conto alla rovescia per fine settembre, quando verrà consegnata la prestigiosa sede della Mediterranean Cooking School Ceglie Messapica. Nel cuore del borgo antico, un intero palazzo storico diventerà il tempio del gusto mediterraneo senza confini. La Med School, che si distingue poiché i suoi corsi sono legalmente riconosciuti, continua a suscitare grande interesse nel mondo gastronomico di eccellenza. Questo week end è atteso l'arrivo di Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, che visiterà la sede pressoché completata con il sindaco Luigi Caroli, l'assessore Angelo Palmisano, il direttore Antonella Ricci e il vice coordinatore Antonella Millarte.

Lo stesso team che ha consentito di portare a termine con successo la prima annualità dei corsi della Med School, lunedì 26 agosto alle ore 21, negli 8000 metri quadri del giardino dei Tre Trulli in contrada Montevicoli a Ceglie Messapica, porterà a tavola le "Essenze Med.terranee. Sarà un viaggio attraverso la storia della gastronomia, ecco il menu. Stuzzichini mediterranei di benvenuto a cinque mani degli chef: Antonella Ricci, Vinod Sookar, Antimo Savese, Gianni Bellanova e Tiziano Mita. Ed ecco la paella valenziana con sangria, la moussaka greca, il cous cous al pesce e tè, la baklava turca con il gran finale mediterraneo ceglieese: i fichi al miele su crema di giungata e biscotto al rosmarino. info e prenotazioni t. 0831-381312-11, email essenzemed@gmail.com, costo 60 euro inclusi i pregiati vini di Tenuta Monaci.

SCHEDA GASTRONOMICA:

Paella valenciana: "inventata" fra il XV e il XVI secolo, il piatto spagnolo più famoso nel mondo era l'umile pasto dei contadini e dei pastori di questa zona lagunosa dove prosperavano le risaie. Buonissimo anche quando si raffreddava e facile da trasportare. Si cucinava con quello che c'era in fattoria ovvero per lo più piccoli animali da cortile come pollo e coniglio, tante verdure dell'orto. Chef Antimo Savese.

Moussaka: è un tuffo nel XIII secolo e nelle mille e una notte arabe. La sua più antica versione la ritroviamo nel ricettario di Baghdad del XIII secolo ma è un piatto che la cucina greca ha portato nel mondo. Si cucina con numerose varianti dalla Turchia al Libano, con quel velo di salsa bianca aromatizzata da un leggero tocco di spezie che ogni cuoco tiene "segrete". Chef Antonella Ricci.

Cous cous: è l'antenato della pasta italiana che, non arrivò dalla Cina ma approdò in Sicilia nel IX secolo con gli arabi, e poi si diffuse in tutto il Belpaese. Cous cous, semola di grano duro impastata con acqua e asciugata al sole del deserto, come altri alimenti dei popoli nomadi. A Ceglie Messapica verrà maritato col pesce azzurro e gli aromi del Mediterraneo. Chef Vinod Sookar.

Baklava: il dolce che i sultani turchi donavano ai giannizzeri che erano le loro guardie personali. Pare che sia una ricetta arrivata dall'Asia Centrale ma sviluppata con i sottili strati di pasta fillo (così come la conosciamo oggi) nelle cucine imperiali del Palazzo di Topkapi, costruito a Costantinopoli (la moderna Istanbul) nel 1453 da Maometto il Conquistatore. Chef Tiziano Mita.

Dolci profumi mediterranei: ingredienti della tradizione, creatività moderna. Dalla tradizione pasticceria cegliese, i fichi al miele su crema di giungata e biscotto al rosmarino. Un balzo indietro di secoli, quando la barbabietola da zucchero in Europa non c'era. Chef Giovanni Bellanova. [MORE]

Redazione

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/ceglie-messapica-paolo-marchi-in-visita-alla-scuola-di-cucina/48125>