

Con le "essenze Med.terranee" da Ceglie fino alla Turchia

Data: Invalid Date | Autore: Elisa Signoretti



CEGLIE MESSAPICA (BR), 16 AGOSTO 2013- Voglia di... Mediterraneo con profumi e sapori che accompagnano l'estate pugliese. E, in attesa che a fine settembre siano completati i lavori per la sede nell'antico convento di Ceglie Messapica, gli chef della Mediterranean Cooking School vanno in trasferta. Tre gli appuntamenti di agosto.

L'anteprima nella Selva di Fasano che, la sera di sabato 17 agosto dalle ore 20 alla mezzanotte, nell'ambito di Fasano in De.C.O. ospiterà il vice coordinatore della Med Cooking School di Ceglie Messapica Antonella Millarte: uno fra i migliori 200 wine journalist del mondo. Con lei, che narrerà ingredienti e ricette, come fa abitualmente in tutto il mondo presentando la Puglia, ci sarà lo chef Michele Lucarella: fra i primi classificati nel corso della Med School. La lunga tavolata di piazza Toledo mette insieme altri giornalisti del food e chef per far trionfare i sapori tipici del Tacco d'Italia, partecipazione gratuita.

La Med Cooking School sarà nella sua Ceglie Messapica lunedì 26 agosto ore 21 con gli chef/docenti del suo team per la cena/evento: "Essenze Med.Terranee". Il teatro naturale sarà lo spettacolare giardino mediterraneo dei Tre Trulli, ristorante che è stato sede temporanea della Med Cooking School. Straordinario il menu, che sarà un viaggio nella gastronomia della Puglia e del Mediterraneo con la voce narrante di Antonella Millarte. Ai fornelli Antonella Ricci (direttore della Med Cooking School), Antimo Savese (chef di cucina della Scuola) e Vinod Sookar (food manager del

tipico della Centro di Gastronomia internazionale di Ceglie) e con il dolce dei pastry chef Gianni Bellanova e Tiziano Mita.

L'iniziativa, alla scoperta delle culture culinarie del Mediterraneo, parte dalla tradizionale serata multiethnica organizzata da anni da "Al Fornello da Ricci" e che diventa, quest'anno, un cena aperta ad un numero massimo di 200 persone con ben cinque chef ai fornelli. Nel piatto il Mediterraneo degli stuzzichini, dalla Spagna la paella valenziana, dalla Grecia la moussaka, dal Marocco il cous cous al pesce e thè,

dalla Turchia la baklava, dall'Italia dolci profumi mediterranei con un abbinamento coi i pregiatissimi vini di Masseria Monaci, costo 60 euro. Per info e prenotazioni t. 0831-381312-11, email essenzemed@gmail.com.

Altro appuntamento il 26 e 27 agosto, a Campomarino di Maruggio (Taranto), nell'ambito della manifestazione "Qucine", rispettivamente con gli chef della Med School Antimo Savese e Tiziano Mita. Per info pagina facebook Mediterranean Cooking School Ceglie Messapica.

Redazione [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/con-le-essenze-mediterranee-da-ceglie-fino-alla-turchia/47925>

