"Il mondo in un piatto?" Meeting di gusto a Ceglie Messapica

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



CEGLIE MESSAPICA (BR), 28 AGOSTO 2013- Si fa presto a parlare di multietnico, nel 2013, ma il percorso è stato lungo e non privo di ostacoli prima di invitare a tavola – senza diffidenza – prelibati piatti delle cucine del Mediterraneo. Una gastronomia, sorella o cmq cugina, di quella italiana e in particolare di quella pugliese che – circondata da due mari, su queste “autostrade” di acqua ha intessuto commerci, fronteggiato guerre, accolto ed esportato culture e lingue e ovviamente arte culinaria.

Degustando prelibatezze al tocco di spezie, ben dosate e mai eccessive, se ne è parlato a Ceglie Messapica nello splendido scenario del giardino Mediterraneo dei Tre Trulli: 8000 mq di verde in cui quasi 200 commensali hanno partecipato alla XIII edizione della cena multietnica. Perché? Ci risponde Vinod Sookar, chef del ristorante con stella Michelin al Fornello da Ricci, cegliese di adozione ma originario delle isole Mauritius in Africa. “Mettere insieme culture e saperi è possibile, credo che il mondo possa essere racchiuso in un piatto”, dice lo chef Sookar.

Questa edizione, comunque, è stata speciale poiché Sookar ha coinvolto gli chef della Mediterranean Cooking School Ceglie Messapica che – proprio nelle attrezzatissime cucine dei Tre Trulli – ha da poco concluso la prima annualità dei corsi di alta formazione per cuochi. Finger Food mediterranei a cinque mani degli chef Vinod Sookar, Antonella Ricci, Antimo Savese, Tiziano Mita e di Giovanni Bellanova (ex componente della Nazionale Italiana Cuochi – NIC) nonché uno dei proprietari della

prestigiosa sala ricevimenti cegliese che ha ospitato l'evento. Dalla paella valenciana fino al cous cous al pesce e thè, dalla moussaka alla baklava fino al dolce finale mediterraneo all'insolito profumo di rosmarino e fichi. Il tutto non solo nel piatto ma…con angolo cooking show: per il piacere dei fotografi e degli ospiti.

Nei piatti le tipicità degli orti di Ceglie Messapica, le cozze e il pesce azzurro dell'Adriatico nonché il Cous Cous e gli altri prodotti 100% made in Puglia di Dedicato Granoro unitamente ai vini da sogno di Copertino di Severino Garofano Vigneti e Cantine per i quali sono intervenuti Stefano e Renata Garofano. Made in Puglia anche i grembiuli della Med Cooking School che hanno indossato tutti gli chefs e il personale de I Tre Trulli, in omaggio alla presenza di Augusto Romano e Marta Carichino di Meltin' Pot.

A svelare il filo conduttore, che è stato il ricettario di Baghdad del XIII secolo, è stata la ricerca di storia gastronomica del food expert Antonella Millarte che ha commentato al microfono ogni passaggio: per evitare che, semplicemente masticando, si dimenticassero origini e peculiarità di una cena evento che resterà unica. E sullo sfondo la musica popolare pugliese, mediterranea e balcanica del Kuàcezz Quartett.
Inevitabile per gli ospiti parlare della Mediterranean Cooking School Ceglie Messapica, per la quale erano presenti Alfonso Panzetta e Zaira Giodice (Cedfor). A loro ed alla direttrice Antonella Ricci ed al vice coordinatore Antonella Millarte l'assessore regionale alle Risorse Agroalimentari Fabrizio Nardoni, il presidente della Camera di Commercio di Brindisi Alfredo Malcarne, il segretario nazionale Assonautica Matteo Dusconi hanno assicurato pieno supporto per dare ancora più incisività all'impegno gravoso che il Comune di Ceglie Messapica, capitale della gastronomia pugliese, sta portando avanti. Il sindaco Luigi Caroli e l'assessore Angelo Palmisano hanno confermato che il 30 settembre verrà consegnata la sede definitiva nel prestigioso immobile storico nel borgo antico di Ceglie Messapica. Ad ottobre ci sarà l'inaugurazione e verranno resi noti i nuovi corsi di formazione. [MORE]

Redazione

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/il-mondo-in-un-piatto-meeting-di-gusto-a-ceglie-messapica/48439