

“Cooking Show d’Autore” a Locorotondo

Lezioni di cucina, mercatino dell'artigianato, presepe vivente e mostra dei mini presepi

LOCOROTONDO- Mancano poche ore al via a Locorotondo per l'apertura dell'evento I Tipici - La Piazza del Gusto. Sarà un'emozione straordinaria avere la possibilità di seguire, dal vivo il cooking show con le mini lezioni di cucina i cuochi campionissimi che - lontano dal grande schermo - vincono in nome della Puglia le più importanti competizioni di cucina al mondo.

Bellissima, con i suoi vicoli che si tingono di rosso natalizio, Locorotondo da stasera fino a lunedì 4 gennaio accoglierà i visitatori nella stessa spettacolare tenso struttura del Locus Winter Festival montata nella piazza del Municipio, con la comodità in più del parcheggio sotterraneo a disposizione.

Il mercatino dell'artigianato aprirà alle ore 18. Dopo la performance di questa sera dalle ore 19 alle 20.30 circa, dedicata ai piatti naturalmente gluten free, a cura dell'Istituto Eccelsa, con l'eccellenza dello chef Marco Pascazio, l'Ass. 'U Panaridde presieduta da Stefano Pentassuglia passerà la parola alle Associazioni di professionisti aderenti alla Federazione Italiana Cuochi.

Domani domenica 3 gennaio, dalle ore 19 in poi, il cooking show d'autore riguarderà la cucina "povera", per non dimenticare le tradizioni con gli chef Antonella Scatigna e Domenico Curigliano e l'angolo dolce a cura dei pastry chef campioni Campioni Giuseppe Palmisano senior e Junior, con special guest Pasquale Fatalino, Presidente Associazione Cuochi Trulli e Grotte, e Domenico Maggi, direttore per il Sud Europa della Federazione Mondiale Cuochi. Davvero un team d'eccezione, ad iniziare da Antonella Scatigna (La Taverna del Duca di Locorotondo, nonché La Prova del Cuoco con la Clerici) e Domenico Curigliano (dalla raffinata Masseria Montalbano) che condivideranno col pubblico - che potrà stare comodamente seduto nella tenso struttura riscaldata - le loro ricette tipiche, ovvero strascinate di farina integrale con rape e zuppa di cicerchie e coniglio ripieno con pomodoro secco e caciocavallo podolico.

Absolutamente spettacolare sarà l'angolo "dolce" con gli chef della Nazionale Italiana Cuochi Giuseppe Palmisano senior e Junior, i due cugini campioni, che riveleranno i loro segreti per fare al meglio: fcazzedd fracd (panzerottini con marmellata) con olio EVO vino bianco D.O.C. Locorotondo farina di grano senatore cappelli, marmellata di mele cotogne e pscuttin (biscottino antico) con olio EVO, farina di grano nostro, mandorle, zucchero, uova, buccia di limone, cannella.

Domani sera gli Special Guest saranno: Pasquale Fatalino, Presidente Associazione Cuochi Trulli e Grott, Domenico Maggi, direttore per il Sud Europa della Federazione Mondiale Cuochi con al microfono la conduzione a cura del food expert Antonella Millarte.

In contemporanea all'evento de I Tipici - La Piazza del Gusto, segnaliamo che a Locorotondo si terrà sabato 2 e domenica 3 gennaio, ore 16.30-20.30, il presepe vivente in via Giovanni Paolo II (ex contrada Acchino), a cura della Parrocchia San Giorgio Martire e del Comune di Locorotondo. Ancora, per gli appassionati, da non perdere il 2, 3 e 4 gennaio, ore 18-22, in via Montanaro nel centro storico la visita di una sessantina di mini presepi. Lunedì 4 sera appuntamento con i professionisti dell'Associazione Cuochi Taranto.

L'evento è organizzato dall'Ass. U Panaridd in collaborazione con l'Istituto Eccelsa e l'Ass. Mordi la Puglia, col patrocinio del Comune di Locorotondo.

Info: 368-552985 (Stefano Pentassuglia, Presidente dell'Ass. 'U Panaridde)

Tempo stimato di lettura: 40"

02/01/2016 12:08