

Meet in cucina in Puglia

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Ottobre 2018

Il prossimo lunedì 8 ottobre la Fiera del Levante di Bari ospiterà la prima edizione di Meet in Cucina Puglia. Dopo quattro edizioni in Abruzzo e una nelle Marche, Meet in Cucina arriva dunque nel capoluogo pugliese con il suo format dedicato al mondo dei cuochi e della ristorazione regionale e finalizzato alla valorizzazione della cucina e dei prodotti agroalimentari locali.

Meet in Cucina Puglia è promosso dall'associazione culturale Regionevolmente in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Puglia e con le associazioni provinciali aderenti alla Federazione Italiana Cuochi ed è realizzato con il contributo della Regione Puglia -Assessorato Agricoltura, Risorse agroalimentari, Alimentazione-, con il patrocinio di Camera di Commercio Bari, Confcommercio Bari-Bat, Slow Food Puglia e Puglia Events, e con il supporto di Electrolux (main sponsor tecnico), Azienda Vinicola Rivera, Pasta Felicia e Spirito Contadino (main sponsor), Pentole Agnelli, Acqua Panna S. Pellegrino, Bragard, Accademia Luigi Bormioli e Table Top Trade (partner).

Obiettivo di Meet in Cucina è accendere i riflettori sulla ristorazione regionale pugliese e sulle sue **eccellenze agroalimentari tipiche**, in particolari quelle a marchio "Prodotti di Qualità" promosso dalla Regione Puglia, e di favorire l'incontro di cuochi e operatori del settore per stimolare in maniera diffusa il concetto di "qualità" della proposta gastronomica e dell'accoglienza attraverso l'aggiornamento professionale e il trasferimento delle conoscenze e delle esperienze tra cuochi, ristoratori e operatori del comparto horeca della regione.

Sul palco della Fiera del Levante saliranno **8 tra i migliori cuochi pugliesi** che racconteranno la propria esperienza nell'utilizzo dei prodotti e delle ricette pugliesi oggetto di ricerca e riproposte creatività o attraverso l'utilizzo di nuove tecniche.

"Abbiamo intercettato l'esigenza del mondo dei cuochi, della ristorazione e delle aziende produttrici di avere un momento di incontro e di confronto" spiega il giornalista Massimo Di Cintio, ideatore del progetto Meet in Cucina, "nella convinzione che la crescita culturale e professionale degli operatori passa attraverso lo scambio di esperienze che stimola migliorare la propria offerta gastronomica. La Puglia in questo momento non solo è una delle destinazioni turistiche

più gettonate ma sta dimostrando una grande dinamicità gastronomica, grazie al lavoro dei grandi cuochi storici sempre sulla cresta dell'onda e di una nuova generazione di cuochi di prim'ordine impegnati a valorizzare il grande patrimonio agroalimentare della regione".

E proprio su questo patrimonio hanno lavorato gli 8 cuochi relatori di Meet in Cucina Puglia ognuno dei quali presenterà sul palco almeno due preparazioni che prevedono l'utilizzo di materie prime e prodotti tradizionali locali attraverso una nuova, personale reinterpretazione.

I cuochi relatori

Andrea Cannalire – Cielo de La Sommità (Ostuni)*

Stefano Di Gennaro – Quintessenza (Trani)*

Teresa Galeone – Già sotto l'Arco (Carovigno) *

Franco Ricatti – Bacco (Barletta)*

Angelo Sabatelli – Angelo Sabatelli (Putignano) *

Felice Sgarra – Umami (Andria) *

Antonio Zaccardi – Pashà (Conversano) *

Ospite d'onore Felix Lo Basso – Felix Lo Basso Restaurant (Milano) * e Memorie (Trani)

Ha inoltre confermato la presenza il Presidente Nazionale della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo.

Meet in Cucina Puglia | lunedì 8 ottobre 2018 (9,30-19,30)

Bari Fiera del Levante

Ingresso Edilizia, Via di Maratona – Via G. Verdi

Programma e aggiornamenti su: www.meetincucina.it | info@meetincucina.it