

Al Ceglie Food Festival c'è Più gusto””

IL 9 E 10 AGOSTO NELL'ANTICO CENTRO MESSAPICO C'È BUON CIBO DA STRADA DI QUALITÀ

L'edizione 2014 del Ceglie Food Festival spalancherà le porte dell'incantevole borgo antico della cittadina messapica a “gastronauti” e amanti del buon cibo sabato 9 e domenica 10 agosto. Quest'anno la novità è nella “cegliesità” ovvero quegli ingredienti delle sue masserie uniti ai saperi dei suoi cuochi che hanno reso Ceglie Messapica la “capitale” della gastronomia pugliese. La prima serata dell'atteso Cooking Show sarà con alcuni dei più rappresentativi cuochi ceglieesi, mentre la seconda guarderà al meglio della Puglia e dell'Italia del gusto. Ed è in questo prestigioso contesto che avrà luogo la terza tappa del nuovo brand legato al Vincotto Experience “Più gusto - Hi Quality Salento Street Food”, il cibo da strada di qualità (dopo l'esordio a Lecce presso il Festival della Dieta Med-Italiana e la puntata al 19 Summer Club di S. Cesarea Terme).

Il “Vincotto Experience” è una serie di esperienze culturali e gustative suscitate dall'uso sapiente di uno dei prodotti più tradizionalmente tipici del territorio salentino, il vincotto. L'idea è nata da un'intuizione di Antonio Venneri di Terra Apuliae che ha letteralmente *contaminato* diversi produttori locali dando vita ad una serie di nuovi prodotti, dalla pasta ai dolci tipici, dalla puccia alla frisa, aventi tre caratteristiche fondamentali: essere di altissima qualità, essere serviti anche per strada e, soprattutto, essere aromatizzati e prevedere tra gli ingredienti il Vincotto primitivo ed il Cuettu. I turisti, gli ospiti ed i partecipanti potranno degustare sia alcuni antichi sapori di una volta che nuove ed entusiasmanti elaborazioni ideate da chef e pasticceri di qualità. Saranno presenti a Ceglie Messapica: il Vincotto di Antonio Venneri (Terra Apuliae) nelle versioni ingentilito, balsamico, glassa e cuettu; la Patata Novellina di Rocco Biasco al vincotto balsamico; i *Pampasciuni* e Carciofini “sotto vincotto” dei f.lli Vizzino; i Quaresimali, *Mustazzueli* e il PanGioia al vincotto di Giovanni Venneri (Cafè dei Napoli); i Capunti al vincotto ingentilito del pastificio Cardone di Fasano; la Vinaigrette con Olio Evo della famiglia Adamo; i Tarallini al Cuettu, le friselline al vincotto balsamico e i tarallini al vino bio di Emiliano Prete; i Purceddruzzi gluten free di Roberto Venneri e Agnese Cimino (Mandorle e Miele); le confetture d'abbinamento di Rosa Magliarella; i Vini Bio di Rocco Venneri. Presente al Food Festival, in uno spazio proprio, anche un altro prodotto del circuito Vincotto Experience, è il tipico Capocollo di Martina Franca, Presidio Slow Food, del Salumificio Santoro. Un appuntamento assolutamente immancabile per gli amanti del buon cibo.