



STRADE
golose
SAPORI • ARTI • TRADIZIONI

patrocinio



Camera di Commercio
Lecce



collaborazione



COMUNICATO STAMPA 01 – 8 luglio 2017

STRADE GOLOSE- SAPORI, ARTI, TRADIZIONI

V EDIZIONE, GALLIPOLI, 28-30 LUGLIO 2017

Nell'incanto di Gallipoli, lungo il centralissimo corso Roma e le sue accoglienti piazze, **dal 28 al 30 luglio** ritorna per la sua V edizione **STRADE GOLOSE**, evento di promozione culturale e territoriale promosso da *CibuSalento – Associazione di ristoratori salentini* e *Mediamorfosi*, agenzia di comunicazione e marketing di Gallipoli.

Tanto impegno e fermento per un evento che si prefigge l'obiettivo di promuovere il territorio salentino e pugliese anche al di fuori dei propri confini. Nel 2012 infatti era stato parte di un importante progetto comunitario Interreg Italia-Grecia.

L'obiettivo è promuovere il territorio, le eccellenze della enogastronomia e far riscoprire sapori profumi ma anche le storie del nostro territorio. Il centralissimo Corso Roma di Gallipoli ospiterà gli stand delle **aziende più prestigiose e qualificate** delle produzioni agroalimentari, gastronomiche, enologiche e ittiche, affiancate alle espressioni dell'arte e dell'artigianato, in un contesto, come sempre, raffinato ed accogliente. Le eccellenze tipiche e autentiche dell'enogastronomia delizieranno il palato; i ritmi e l'espressività delle tradizioni della musica e del teatro allieteranno cuore e mente; le creazioni artistiche e artigianali stimoleranno la vista.

Strade Golose è dunque un **percorso tutto da godere** tra stand, laboratori di cucina, esposizioni di arti e mestieri, mostre, degustazioni e approfondimenti culturali. Quest'anno inoltre sarà presente un'area degustazione vino e una gastronomica, per assaporare le eccellenze enologiche del territorio e le prelibatezze culinarie che ci rendono famosi nel mondo.

Strade Golose è inoltre **luogo di incontri culturali**, seminari tematici e tavole rotonde con food blogger e opinionisti di settore diventando occasione di golosissimi e interessantissimi **show cooking**, momenti che, da sempre, caratterizzano e connotano le giornate dell'evento in cui, **chef** locali e internazionali, tra sapori e profumi, allietano e rendono partecipe il pubblico di esperienze irripetibili.

Tanti i momenti di **intrattenimento artistico, spettacoli di danza e musica dal vivo** che renderanno la partecipazione a Strade Golose **un'esperienza unica e coinvolgente**.



CIBUSALENTO – Associazione Ristoratori del Salento • Via Patitari, 14 – 73014 Gallipoli (LE) • www.cibusalento.it
• info@cibusalento.it • C.F. • 93089880756 • P.I. 04234910752



Segreteria Organizzativa: **Mediamorfosi** • Corso Roma, 211 – Gallipoli (Le) • www.mediamorfosi.net
• info@mediamorfosi.net • stradegolose@mediamorfosi.net • tel/fax 0833 261038



STRADE
golose
SAPORI • ARTI • TRADIZIONI

patrocinio



collaborazione



Per l'intrattenimento di Strade Golose sono in programma le esibizioni coinvolgenti, elettrizzanti, uniche di tre gruppi musicali e artisti che hanno un forte legame col proprio territorio: venerdì 28 luglio si esibirà il gruppo di patchanka in cui confluiscono ritmi tradizionali della Grecia salentina **Mistura Louca**; sabato 29 luglio salirà sul palco il cantautore salentino **Mino De Santis** con l'accompagnamento della suadente voce di **Fabiana Casto**, domenica 30 luglio sarà la volta dell'autentico gruppo gallipolino **Le Ardiche**.

Per la sezione "sapori" di Strade Golose, non mancheranno show cooking, laboratori di cucina dal vivo e degustazioni golose: si alterneranno l'attore, conduttore e star dei fornelli **Andy Luotto** assieme agli **chef di CibuSalento**. Convivialità, allegria e gioia di vivere saranno le protagoniste di questi momenti tanto gustosi quanto vivaci e gioviali.

Per la sezione approfondimento e intrattenimento culturale, saranno due le mostre iconografiche che strizzeranno l'occhio ai visitatori: una dedicata alle tradizioni della pesca a Gallipoli, con foto di reportage, e una dal chiaro carattere socio-ambientale. La mostra "Se questo è cibo" del fotoreporter pugliese Marcello Carrozzo farà tappa a Gallipoli e farà riflettere sulle storie di uomini, donne e bambini nei Paesi in via di sviluppo, ai limiti della sopravvivenza, dimostrando come l'accelerato processo di globalizzazione li ha costretti a una vita di disagi e privazioni.

Non mancheranno degli incontri e seminari che stuzzicheranno e sapranno coinvolgere, in un contesto brioso, grazie a un taglio giornalistico che saprà informare e anche intrattenere: venerdì 28 luglio si confronteranno **Andy Luotto** - autore del libro "Anche i vegani fanno la scarpetta" edito da RAI ERI - e **Zì Ivana & Mba Pì** (Ivana Pisanello e Luigi Tricarico) autori del libro "Osci mangiamu a casa 'Ua Zì Ivana". Il tema dell'incontro sarà proprio il confronto delle nuove mode in fatto di cucina con la riscoperta delle tradizioni popolari. Fabiana Casto, che oltre a essere cantante, è una giornalista, dovrà lavorare non poco per tenere a bada tre grandi "mostri" che allieranno il pubblico con i loro modi comici e veraci.

Anche il tema dell'incontro di sabato 29 luglio sarà accattivante e di tendenza: è la volta di parlare dei food blogger e della loro invasione in campo mediatico. Fotografare il cibo (quello che viene definito food porn) è ormai un mestiere. Ascolteremo food blogger e instagramers che ci forniranno il loro punto di vista. Interverrà anche Loredana La Fortuna che presenterà il suo libro di successo "La cucina di design. Cibo, tendenze, moda" (Progedit).



CIBUSALENTO – Associazione Ristoratori del Salento • Via Patitari, 14 – 73014 Gallipoli (LE) • www.cibusalento.it
• info@cibusalento.it • C.F. • 93089880756 • P.I. 04234910752



Segreteria Organizzativa: **Mediamorfosi** • Corso Roma, 211 – Gallipoli (Le) • www.mediamorfosi.net
• info@mediamorfosi.net • stradegolose@mediamorfosi.net • tel/fax 0833 261038



STRADE
golose
SAPORI • ARTI • TRADIZIONI

patrocinio



collaborazione



Domenica 30 luglio il giornalista Giuseppe Albahari modererà un incontro che darà voce alla tradizione, presentata da chi ha puntato sulla valorizzazione delle coste in chiave turistica, e da chi punta sul futuro, come la Dirigente dell'ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato, Giuseppa Antonaci, che ha creato un'opportunità per i ragazzi della Puglia di approfondire la conoscenza e apprendere la formazione manageriale di alto livello da applicare per lo sviluppo del nostro territorio. Lo chef Massimo Vaglio apporterà un notevole contributo in materia di tradizioni, riscoperta dei prodotti tipici del territorio, valorizzazione e applicazione al marketing turistico.

Strade Golose si articola quindi in TRE GIORNATE in cui sapori, arti e tradizioni si incontrano per risvegliare tutti i sensi in un percorso unico e travolgente, in cui non mancheranno sorprese e indimenticabili esperienze.

L'intrattenimento di Strade Golose 2017

Venerdì 28 luglio 2017, Strade Golose ospita i MISTURA LOUCA.

"Mistura louca", letteralmente "miscuglio pazzo", è il nome adatto a rappresentare questo gruppo di 8 musicisti nato nel 2011 in cui differenti stili convergono: Reggae, Punk, Ska e Gypsy Punk e ritmi popolari della Grecia salentina. Le loro grintose e travolgenti esibizioni vi tenteranno e coinvolgeranno in un viaggio musicale tra colori e sonorità della Patchanka. Venerdì 28 luglio, Gallipoli, Strade Golose 2017.

Sabato 29 luglio 2017, Strade Golose ospita MINO DE SANTIS e FABIANA CASTO

Per usare le parole di Vincenzo Mollica "Un artista da seguire": ecco chi è Mino de Santis, il cantautore salentino in concerto con Fabiana Casto sabato 29 luglio, nella sezione "intrattenimento" di Strade Golose.

I toni irriverenti e veristi di Mino de Santis si fonderanno con la suadente voce di Fabiana Casto: da un lato un artista che "ha scritto una pagina di canzone popolare vera, del popolo del Salento che si libera dalla pur splendida prigionia del tamburello, dell'organetto e del violino e approda a un linguaggio nuovo, fatto di dialetto e di italiano colto al volo" (Pino De Luca); dall'altro Fabiana Casto, sensibile interprete, diplomata in Canto Lirico al Conservatorio Tito Schipa di Lecce, che dopo gli studi classici strizza l'occholino al mondo della musica popolare della tradizione salentina, arricchendola dei suoi personali colori vocali.



CIBUSALENTO – Associazione Ristoratori del Salento • Via Patitari, 14 – 73014 Gallipoli (LE) • www.cibusalento.it
• info@cibusalento.it • C.F. • 93089880756 • P.I. 04234910752



Segreteria Organizzativa: **Mediamorfosi** • Corso Roma, 211 – Gallipoli (Le) • www.mediamorfosi.net
• info@mediamorfosi.net • stradegolose@mediamorfosi.net • tel/fax 0833 261038



Mino e la sua "Musica accattivante, di uno che sa suonare la chitarra, la lascia nei suoi accordi semplici, quasi ondeggianti come un materassino gonfiabile sulla bonaccia" (Pino De Luca) incontreranno Fabiana e la sua visione di jazz, nella sua ricerca del particolare linguaggio e delle sfumature, non mancando, di spaziare nel vasto repertorio della musica d'autore nostrana e internazionale.

Sabato 29 luglio, Gallipoli, Strade Golose 2017.

Domenica 30 luglio 2017, Strade Golose ospita LE ARDICHE

"Autentico gruppo Gallipolino", per adottare le parole del capofila Antonio Vincenti, il gruppo di musica popolare "Le Ardiche" è composto da figli di pescatori che nelle loro canzoni fanno convergere tutto l'amore per il mare, la musica e le tradizioni.

Fondato nel 2004 dopo esser stati "Pizzicati" non da un ragno, ma da un "pesce-ragno", proprio per tenere ben salde le origini in una città che del mare ha fatto la sua forza e motivo di vanto, il gruppo "Le Ardiche" vi coinvolgerà alla riscoperta dell'autentica e travolgente forma di ritmo e danza popolare salentina: la pizzica. Domenica 30 luglio, Gallipoli, Strade Golose 2017.

I sapori di Strade Golose 2017

Show cooking e degustazioni delle ricette degli chef CibuSalento

*Laboratorio di cucina dal vivo con degustazioni a cura degli Chef di Cibusalento
Degustazioni golose delle ricette degli chef.*

27 luglio: 1° serata

- Tolica alla pizzicaiola (vegana)
- Tolica alla pescatora

28 luglio: 2° serata

- Tria ceci e cozze
- Insalata di ceci vegana

Show cooking di Andy Luotto: "Zuppa di pesce estiva"

29 luglio: 3° serata

- Grano stumpatu alla marinara



- Insalata di grano vegana

L'approfondimento culturale di Strade Golose

27 luglio: 1° serata

Incontro sul tema: Le mode in cucina: vegani, crudisti e la riscoperta delle ricette "della nonna"
Con la partecipazione di **Andy Luotto** - autore del libro "Anche i vegani fanno la scarpetta" edito da RAI ERI - e **Zì Ivana & Mba Pì** (Ivana Pisanello e Luigi Tricarico) autori del libro "Osci mangiamu a casa 'Ua Zi' Ivana".

Modera: **Fabiana Casto**

Presentazione del libro: "Anche i vegani fanno la scarpetta" edito da RAI ERI, di Andy Luotto. Andy Luotto (vero nome André Paul Luotto), nato negli Stati Uniti, e laureato in Comunicazione e Sociologia all'Università di Boston nel 1969, inizia la sua carriera televisiva con Renzo Arbore. Attore, cantante e doppiatore di grandi nomi del Cinema come Giancarlo Giannini e Massimo Troisi, decide di dedicarsi alla sua passione, la cucina, diplomandosi cuoco nel 1981 all'Istituto Alberghiero di Castellana Grotte, apre alcuni ristoranti in giro per l'Italia. Amante della cucina di recupero perché non sopporta gli sprechi, stagionale e mediterranea, porta con sé, nei suoi piatti e nei suoi interventi allegria, convivialità e gioia che sono un inno alla vita, prima che alla cucina. *«Per un cuoco epicureo che non si nega i piaceri della carne, è duro da digerire l'annuncio di un figlio che una sera a tavola, davanti alle polpette, confessa di essere diventato vegano. La prima reazione è l'angoscia: è la fine della pace in famiglia e di ogni godimento? Ma poi Andy Luotto decide di accettare la sfida. Nonostante i perigli della spesa vegana e lo sconforto dei primi approcci con seitan, muscolo di grano, tofu e altri ingredienti sconosciuti, basta qualche giorno chiuso nella sua cucina-laboratorio per dipanare la matassa. E' l'uovo di Colombo, la scoperta dell'acqua calda perché Andy, dopo un po' di studio, si accorge che molta della migliore cucina mediterranea è già praticamente vegana. Basta qualche accorgimento in più, qualche "scorciatoia" in meno per creare ricette "cruelty free" non solo gustose, ma addirittura irresistibili. Il segreto non è cercare di riprodurre piatti tradizionali con ingredienti deprimenti, bensì rimettere al centro i migliori ingredienti che ci regala ogni stagione, nella loro semplicità e genuinità, facendo esplodere sapori e colori in piatti semplici e raffinati. Con la complicità di Fede, esperto di agricoltura e prodotti del territorio, Andy condivide oggi le sue scoperte gastronomiche con questo primo ricettario per vegani goduriosi: zuppe, risotti, polpette, lasagne, fagottini, dolci e molto altro, pieni di gusto e facili da preparare. Una salvezza anche per tutti gli onnivori decisi a convivere in*



STRADE
golose
SAPORI • ARTI • TRADIZIONI

patrocinio



collaborazione



armonia con quello che, ammettiamolo, non è solo un regime alimentare, ma anche una nobile e sana scelta di vita» (Rai Eri).

28 luglio: 2° serata

Incontro sul tema: *I social e il cibo, l'importanza di chiamarsi food blogger.*

Con la partecipazione di food blogger e instagramers e l'intervento della scrittrice Loredana La Fortuna.

Presentazione del libro: *"La cucina di design. Cibo, tendenze, moda"* (Progedit) di Loredana La Fortuna. Incontro con l'autrice.

Loredana La Fortuna insegna Italiano e Storia nella scuola secondaria di secondo grado ed è Dottore di ricerca in Teoria del linguaggio e scienze dei segni. I suoi interessi primari sono la letteratura, l'arte e il design. «È sempre più difficile parlare di design. Ma ancora più complesso è riflettere su quel design che si propone di lavorare "in cucina" e per l'alimentazione. Arredi, stoviglie ma, soprattutto, oggetti, i cibi, che per definizione oggetti non sono, negli ultimi anni sono stati sottoposti al vaglio critico e progettuale di un nuovo di tipo di design, il food design, che ha trasformato in bello quello che per secoli è stato semplicemente buono. In un momento storico e culturale in cui il piacere del cibo ondeggia tra l'ortoressia, l'ossessione per la più corretta alimentazione, e una collettiva gastromania, siamo inevitabilmente indotti a chiederci: in che cosa consiste questa relazione tra food e design? Quali valori e funzioni il design aggiunge agli oggetti e ai segni alimentari? E perché oggi si sente il bisogno di un design del e per il cibo? Lo scopo di questo libro è quello di riflettere su questi nuovi dilemmi dell'onnivoro contemporaneo». (Progedit).

29 luglio: 3° serata

Incontro sul tema: *Turismo e pescaturismo: la valorizzazione delle coste e dell'arte della pesca in chiave turistica. Il valore della formazione professionale per i nuovi manager del futuro.*

Con la partecipazione della prof.ssa **Giuseppa Antonaci**, Preside dell'ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato e lo chef **Massimo Vaglio**.

Modera: **Giuseppe Albahari**, giornalista.

DAL 28 AL 30 LUGLIO - PROGRAMMA COMUNE ALLE TRE SERATE

Mostra fotografica: le tecniche della pesca, foto storiche dei pescatori di Gallipoli alla riscoperta delle tradizioni e del nostro passato.



CIBUSALENTO – Associazione Ristoratori del Salento • Via Patitari, 14 – 73014 Gallipoli (LE) • www.cibusalento.it
• info@cibusalento.it • C.F. • 93089880756 • P.I. 04234910752



Segreteria Organizzativa: **Mediamorfosi** • Corso Roma, 211 – Gallipoli (Le) • www.mediamorfosi.net
• info@mediamorfosi.net • stradegolose@mediamorfosi.net • tel/fax 0833 261038



STRADE
golose
SAPORI • ARTI • TRADIZIONI

patrocinio



collaborazione



Mostra fotografica: "Se questo è cibo" a cura del fotografo **Marcello Carrozzo**.

«Fotoreporter e storyteller impegnato nel sociale, Marcello Carrozzo analizza e documenta la situazione in zone ad alta criticità del mondo per raccontare le storie di chi non ha voce, delle persone ai margini della società. Ha realizzato numerosi reportage in Siria, Libano, Giordania, Striscia di Gaza, Iraq, Kenya, repubblica democratica del Congo, Congo-Brazzaville, Thailandia, Vietnam, India, Mongolia, Argentina, Uruguay, Turchia e Grecia. Ha documentato i flussi migratori al largo delle coste libiche, Canale di Sicilia, Canale d'Otranto e nel Mare Egeo. Ha ottenuto numerosi riconoscimenti in ambito nazionale e internazionale.

La mostra "Se questo è cibo" rientra tra le iniziative che l'Istituto Italiano di Cultura München ha voluto realizzare, di concerto con il Consolato Generale d'Italia di Monaco di Baviera e Forum Italia, nell'ambito di Expo Milano 2015, con particolare riferimento al tema centrale "Nutrire il pianeta. Energia per la vita"».

Concorso di maestria antiche ricette culinarie dei vari comuni salentini aderenti all'iniziativa con votazioni dal vivo e sui social e premiazione nell'ultima serata.

Contest Instagram.

Corner media.



CIBUSALENTO – Associazione Ristoratori del Salento • Via Patitari, 14 – 73014 Gallipoli (LE) • www.cibusalento.it
• info@cibusalento.it • C.F. • 93089880756 • P.I. 04234910752



Segreteria Organizzativa: **Mediamorfosi** • Corso Roma, 211 – Gallipoli (Le) • www.mediamorfosi.net
• info@mediamorfosi.net • stradegolose@mediamorfosi.net • tel/fax 0833 261038



PROGRAMMA DELL'INIZIATIVA

Strade Golose, V edizione

Gallipoli, 28 – 29 – 30 luglio 2017

VENERDI' 28 LUGLIO 2017

- Ore 18.30 – CORSO ROMA

Inaugurazione alla presenza delle Autorità politiche e istituzionali.

Taglio del nastro della mostra mercato e apertura degli stand di Strade Golose: *stand delle eccellenze enogastronomiche del territorio, stand di artigiani, area degustazione vino e degustazione gastronomica.*

- Ore 19.30 – PIAZZA CARDUCCI

Incontro sul tema: Le mode in cucina: vegani, crudisti e la riscoperta delle ricette "della nonna"

Con la partecipazione di **Andy Luotto** - autore del libro "Anche i vegani fanno la scarpetta" edito da RAI ERI - e **Zi Ivana & Mba Pi** (Ivana Pisanello e Luigi Tricarico) autori del libro "Osci mangiamu a casa 'Ua Zi' Ivana".

Modera: **Fabiana Casto**

- Ore 20.30 – PIAZZA CARDUCCI

Show cooking e degustazione "L'eccellenza del mare di Gallipoli abbinata a elementi chiave della cucina gastronomica locale".

Laboratorio di cucina dal vivo con degustazioni a cura degli Chef di Cibusalento
Degustazioni golose delle ricette degli chef.

Degustazioni golose delle ricette degli chef:

- Tolica alla pizzicaiola (ricetta vegana)
- Tolica alla pescatora

- Ore 22.00 – PIAZZA TELLINI

Intrattenimento musicale: MISTURA LOUCA

SABATO 29 LUGLIO 2017



- Ore 18.30 – CORSO ROMA
Apertura degli stand di Strade Golose: *stand delle eccellenze enogastronomiche del territorio, stand di artigiani, area degustazione vino e degustazione gastronomica.*
- Ore 19.30 – PIAZZA CARDUCCI
Incontro sul tema: *I social e il cibo, l'importanza di chiamarsi food blogger*
- Ore 20.30 – PIAZZA CARDUCCI
Show cooking con Andy Luotto: "ZUPPA DI PESCE ESTIVA"
Laboratorio di cucina dal vivo con degustazioni a cura di Andy Luotto e degli Chef di Cibusalento
Degustazioni golose delle ricette degli chef:
 - Tria ceci e cozze
 - Insalata di ceci vegana
- ore 21.30 – PIAZZA CARDUCCI
Presentazione del libro: "La cucina di design. Cibo, tendenze, moda" (Progedit) di Loredana La Fortuna. Incontro con l'autrice.
- Ore 22.30 – PIAZZA TELLINI
Intrattenimento musicale: Mino De Santis e Fabiana

Domenica 30 luglio 2017

- Ore 18.30 – CORSO ROMA
Apertura degli stand di Strade Golose: *stand delle eccellenze enogastronomiche del territorio, stand di artigiani, area degustazione vino e degustazione gastronomica.*
- Ore 19.30 – PIAZZA CARDUCCI
Incontro sul tema: *Turismo e pescaturismo: la valorizzazione delle coste e dell'arte della pesca in chiave turistica. Il valore della formazione professionale per i nuovi manager del futuro.*



STRADE
golose
SAPORI • ARTI • TRADIZIONI

patrocinio



collaborazione



Con la partecipazione della prof.ssa **Giuseppa Antonaci**, Preside dell'ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato e lo chef **Massimo Vaglio**.

Modera: **Giuseppe Albahari**, giornalista.

- Ore 20.30 – PIAZZA CARDUCCI

Show cooking e degustazione

Laboratorio di cucina dal vivo con degustazioni a cura degli Chef di Cibusalento
Degustazioni golose delle ricette degli chef:

- Grano stumpatu alla marinara
- Insalata di grano vegana

- ORE 22.00 – PIAZZA TELLINI

Intrattenimento musicale: Le Ardiche

DAL 28 AL 30 LUGLIO - PROGRAMMA COMUNE ALLE TRE SERATE

Dalle ore 18,30

Mostra fotografica: le tecniche della pesca, foto storiche dei pescatori di Gallipoli alla riscoperta delle tradizioni e del nostro passato.

Mostra fotografica: "Se questo è cibo" a cura del fotografo **Marcello Carrozzo**.

Concorso di maestria antiche ricette culinarie dei vari comuni salentini aderenti all'iniziativa con votazioni dal vivo e sui social e premiazione nell'ultima serata.

Contest Instagram.

Corner media.



CIBUSALENTO – Associazione Ristoratori del Salento • Via Patitari, 14 – 73014 Gallipoli (LE) • www.cibusalento.it
• info@cibusalento.it • C.F. • 93089880756 • P.I. 04234910752



Segreteria Organizzativa: **Mediamorfosi** • Corso Roma, 211 – Gallipoli (Le) • www.mediamorfosi.net
• info@mediamorfosi.net • stradegolose@mediamorfosi.net • tel/fax 0833 261038