



mediamorfosi
STRATEGIE DI COMUNICAZIONE

Strade
golose[®]
SAPORI • ARTI • TRADIZIONI

Comunicato stampa 5 strade golose

Si è concluso con grande successo l'evento Strade Golose a Gallipoli, la tre giorni di gusto ed enogastronomia che è stata visitata da tutto il Salento e non solo. Nella giornata conclusiva il convegno "Lo sviluppo del territorio, le attività produttive e le imprese turistiche. Una sinergia possibile?" moderato dal giornalista Giuseppe Albahari in cui sono intervenuti Loredana Capone, assessore allo sviluppo economico della regione Puglia, Francesco Errico, sindaco di Gallipoli, Roberta Mazzotta, presidente Comitato imprenditoria femminile CCIAA (confederazione italiana agricoltori) e Vincenzo Portaccio, imprenditore turistico salentino. In piazza Tellini si è svolto lo spettacolo di danza "Caro vecchio West" a cura del Gruppo centro fitness Mister fit di Gallipoli. In piazza Carducci la giornalista Teresella Consonni ha intervistato la giovane chef Sara Latagliata, il cui progetto "A Cena con la duchessa" ha vinto un bando Bollenti Spiriti ed è stato presentato il libro "Una frisella sul mare" di Pierpaolo Lala. Il progetto di Sara Latagliata prevede la valorizzazione delle dimore storiche e dei castelli con delle cene a tema rinascimentale o medievale con ricostruzione degli ambienti a cura dell'accademia di belle arti, figuranti facenti parte delle scuole di recitazione e compagnie teatrali. Anche gli ospiti sono invitati ad indossare dei mantelli e degli abiti in tema. La cena è strutturata consultando gli antichi manuali (in particolare Bartolomeo Scappi) e ricostruendo, nei limiti del possibile, le ricette. La serata è stata anche occasione per la presentazione del libro "Una frisella sul mare" di Pierpaolo Lala, una divertente passeggiata tra musica e cucina nelle tradizioni, i vissuti e i racconti salentini. seguitissimo lo show cooking è stato degli chef Massimo Vaglio e Maurizio Marrocco: il primo ha insegnato a preparare "la tajeddha", piatto tipico gallipolino dai sapori e gli echi mediterranei, composto di riso, patate e cozze, cotti a strati, proponendone una versione cotta a fuoco lento invece che infornata come tradizione, particolare tecnica di cottura che permette la caramellizzazione delle patate sul fondo che danno profumo e gusto particolari. Che Marrocco si è invece cimentato con la preparazione di calamari ripieni alle verdure e stracciatella di mozzarella serviti su un piatto di pomodorini ed erbe aromatiche. Nel teatro Garibaldi nella città vecchia si è messo in scena lo spettacolo teatrale "L'Oro del Salento" a cura de "La Busacca, Teatro Stabile del Salento". Decine di espositori hanno presentato i migliori prodotti di Puglia e d'Italia. Ha partecipato anche il circuito dei GAL salentini in un progetto di cooperazione interregionale con la Basilicata: "Penisole d'Italia".

