



PPN FOOD - Food, Grottaglie (Ta): al via la X edizione di "Orecchiette nelle 'nchiosce-on the road"

Taranto - 01 ago 2024 (Prima Pagina News) Appuntamento in centro storico il 6 e 7 agosto.

Dalle orecchiette con l'insalata d'uva fino a quelle con le cozze, passando per il guanciale di maiale nero, con polpo o caponata di verdure o anche nella versione gluten free: sono alcune delle ricette che saranno preparate durante la decima edizione di "Orecchiette nelle 'nchiosce-on the road", evento culinario in programma il 6 e 7 agosto nel centro storico di Grottaglie (Ta). La celebre città pugliese delle ceramiche, con le sue 'nchiosce (i caratteristici vicoli bianchi) e le dimore storiche, diventerà un percorso enogastronomico in cui saranno celebrate la tradizione culinaria pugliese e le recenti rivisitazioni. All'evento parteciperanno undici chef, che offriranno agli ospiti una varietà di ricette succulente in cui interpreteranno la regina delle tavole pugliesi, cioè l'orecchietta. A esaltare ulteriormente l'esperienza culinaria ci penseranno i birrifici e le cantine locali, e i visitatori potranno imparare a preparare manualmente le orecchiette grazie a due laboratori, uno dei quali vedrà come protagonista la pastaia di Bari vecchia Nunzia Caputo, che con la sua maestria è diventata la cuoca più famosa del capoluogo pugliese e una star sui social. Oltre a questo, ci saranno anche artisti di strada, DJ set e gruppi musicali per rendere l'atmosfera ancora più frizzante e divertente. L'evento è organizzato dall'Associazione Le Idee Non Mancano Aps, ed è realizzato con il contributo della Regione Puglia, Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale. L'evento ha il patrocinio del Gal Magna Grecia, del Comune di Grottaglie, di Slow Food Vigne e Ceramiche, del Salento delle Murge, della Proloco di Grottaglie e del Dis Education, Asset Network Aps. Quest'anno, inoltre, l'evento è realizzato in collaborazione con il progetto internazionale Retrogusti-Food Tales.

(Prima Pagina News) Giovedì 01 Agosto 2024