















"Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali - Misura 331 Azione 2 - PSL Gal Valle della Cupa"

da martedì 6 a giovedì 8 agosto - dalle 20.30 Piazza Margherita - Trepuzzi (Le) Ingresso gratuito Info www.valledellacupa.it

BANDE A FOOD. SAPORI TRA DUE MARI

Piazza Margherita a Trepuzzi, in provincia di Lecce, ospita tre giorni di workshop informativi, presentazioni di libri, show cooking, dj set, degustazioni di prodotti tipici. Tra gli ospiti Andy Luotto, Nicola Difino, il pasticcere Antonio Campeggio, il gustosofo Pino De Luca, la crew di Fornelli Indecisi, il progetto Cucina Mancina, Tullia De Donno Cezzi autrice di un fortunato libro di ricette e altri giornalisti, produttori e musicisti



Incontri di approfondimento sulla <u>tracciabilità delle produzioni agroalimentari, Dieta mediterranea e nuove tendenze del Marketing</u>, presentazioni di libri, show cooking, degustazioni di prodotti tipici "ambasciatori" del territorio, dj-set,: sono gli ingredienti fondamentali di "**Bande a food**. **Sapori tra due mari**", prima edizione di una 3 giorni organizzata **da martedì 6 a giovedì 8 agosto** a Trepuzzi, in provincia di Lecce, dal **Gal Valle della Cupa** nell'ambito del festival "Bande a sud. Suoni tra due mari", che ha nell'enogastronomia il suo "*fil rouge*".

Se Bande a Sud indaga il multiforme e indispensabile complesso musicale di origine popolare, Bande a Food, parlerà attraverso la cucina delle produzioni tipiche del territorio che, allo stesso modo, hanno scandito e scandiscono la tradizione rurale, le occasioni di culto, di convivialità, in definitiva la storia rurale autentica dei nostri paesi. Produzioni la cui salvaguardia garantisce la biodiversità del Salento. Banda e gastronomia, in occasione delle feste patronali, vanno di pari passo. Perché non c'è festa senza il suo repertorio di ricette, non esiste paese che non abbia un piatto tipico, un prodotto alimentare simbolo, come non c'è centro storico che non abbia accolto una cassa armonica.

Il percorso enogastronomico focalizzerà la sua attenzione su tre prodotti tipici salentini: la **frisa**, la **parmigiana di melanzane** e il **pasticciotto**. Bande a Sud e Bande a Food se da un lato saranno rivolte alla valorizzazione della tradizione, dall'altro guarderanno alle "sperimentazioni". Come in campo musicale, anche in campo culinario prodotti semplici e di tradizione sono stati reinventati grazie al nuovo utilizzo di ingredienti, di colture o di modi di preparare. Una manifestazione che, utilizzando i mezzi della socialità rurale consente, attraverso le sagre, la divulgazione di messaggi sempre più complessi ad una platea sempre più vasta.

Ospite principale di questa manifestazione sarà **Andy Luotto**, attore, conduttore televisivo e cuoco, da anni impegnato nella divulgazione dei prodotti legati ai vari territori. Conosciuto negli anni ottanta come uno dei protagonisti, capitanati da Renzo Arbore in "Quelli della notte!", oggi volto noto del Canale satellitare Alice con il programma "Pasta, Love e Fantasia" condotto insieme a Marisa Laurito. La sua vera passione, la cucina, la scopre non proprio giovanissimo ma diventa per lui, il Live motiv della sua vita.

Il programma prenderà il via **martedì 6 agosto** con un incontro sul tema "Tracciabilità e rintracciabilità: differenze e opportunità" con la partecipazione del Presidente del Gal Valle della Cupa, **Giuseppe Taurino**, di **Oronzo Valzano**, sindaco di Trepuzzi, di **Cosimo Valzano**, Presidente Consorzio Comuni N.S. Valle della Cupa, del Presidente e del direttore di Coldiretti Lecce, **Leo Piccinno** e **Benedetto De Serio**. A seguire, presentazione del libro "Una frisella sul mare: canzoni, ricordi e ricette da spiaggia" (Lupo Editore) a cura di Fornelli Indecisi. In chiusura Bande a Food incontra Bande a Sud con La festa delle bande di strada che promette di invadere di musica, poesia e colori il paese grazie a dodici scatenate Street Band differenti per natura e formazione. Lo show cooking sarà dedicato alla frisa e ai prodotti da forno.

Mercoledì 7 agosto la serata si aprirà con l'incontro sul tema "Cucina, territorio e dieta mediterranea" con la partecipazione di Tullia De Donno Cezzi, autrice del volume "La cucina di Tullia. Ricette della tradizione familiare salentina", Pino De Luca, giornalista enogastronomico, Anna Maria Corrado, medico nutrizionista e Antonio Perone, direttore Gal Valle della Cupa. A seguire Nicola (Nick) Difino, artista, cuoco, promotore culturale e fondatore del movimento Fooding Social Club, il fronte di liberazione della cucina sana, buona, sostenibile, tra i piatti e le pentole intervisterà Andy Luotto, preparando qualche ricetta a base di verdura di stagione. In degustazione anche la parmigiana di melanzane realizzata da Tenuta Solicara.

Giovedì 8 agosto, l'ultima serata partirà con l'incontro "Tecniche di marketing e strumenti innovati per la promozione di prodotti tipici". Interverranno Gianni Cantele, presidente regionale di Coldiretti Puglia e imprenditore nel settore vitivinicolo, le responsabili dell'interessante progetto Cucina Mancina, Manila Benedetto, giornalista enogastronomica, Maria Giovanna Tarantini, imprenditrice olivicola, componente del Comitato Imprenditoria femminile della Camera di Commercio di Lecce e Alessandro Capodieci, direttore marketing del Gal Valle Della Cupa. Subito dopo il pasticcere Antonio Campeggio della pasticceria Arte Bianca di Parabita con la presenza di Andy Luotto preparerà il più tradizionale tra i dolci salentini, il pasticciotto. In chiusura Dj set a cura di Balkan Explosion con Sorge (dj) e Giorgio Distante (tromba).

Nel corso dei tre giorni, un pezzo di Largo Margherita sarà inoltre trasformato in un piccolo mercato con stand di prodotti tipici dell'enogastronomia e dell'artigianato locale a cura di Campagna Amica.

Con collaborazione di



Ufficio stampa

Società Cooperativa Coolclub
Tel e Fax: 0832303707 – 3394313397
ufficiostampa@coolclub.it