

**pubbliredazionale** Dal 23 al 25 novembre Vigna Nocelli ha ospitato 'Promo-Daunia', evento internazionale di marketing della Capitanata

# L'arte culinaria per promuovere la Daunia

## Territorio, tradizione e cultura caratterizzano i piatti in gara

Cicorietta, lampascioni, cime di rapa, cardoncelli, agnello, maiale, barbabietole. Potrebbe sembrare la lista della spesa invece è solo una minima parte degli ingredienti, profondamente legati al territorio dauno, utilizzati dagli chef che hanno preso parte a *Promo-Daunia, Evento internazionale di marketing del territorio di Capitanata*, svoltosi da lunedì 23 a mercoledì 25 novembre nella cornice di Vigna Nocelli.

Una tre giorni organizzata da Future Chef, associazione di promozione dell'arte culinaria, e Daniele Circiello, in collaborazione con la Provincia di Foggia, gli assessori Leo Di Gioia, Savino Santarella e Nicola Vascello, l'Università di Foggia e la FIC (Federazione Italiana Cuochi), che ha favorito l'incontro e la partecipazione di chef, istituzioni, aziende enogastronomiche e di servizio provenienti esclusivamente dalla Daunia. Ventinove gli chef in gara (ma solo 14 i menu in competizione), quasi tutti giovani, provenienti da noti ristoranti di Foggia, Manfredonia, Orsara di Puglia, Lucera, Troia, San Giovanni Rotondo, Vieste e Peschici, che hanno raccontato il territorio attraverso i piatti preparati: zuppa di finocchio con carne di agnello, polipo alla brace su letto di purea di fave, tartar di cefalo mari-

nato con quenelle di ricotta caprina e pesto di rucola. Sono solo alcuni dei trentanove piatti esaminati da una commissione di valutazione composta da esperti come Vincenzo Rizzi, responsabile della rubrica del Corriere del Mezzogiorno 'A Tavola', Luigi Altobella, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, Primiano Parigino, presidente della F.I.C. Gargano e Capitanata, Carmine Bellucci, executive chef di Vigna Nocelli, ed Alessandro Circiello, chef di fama internazionale, docente presso l'Università Luiss per il Master in Restaurant Manager e consulente culinario per diverse rubriche della Rai.

La commissione ha assaggiato i piatti valutando principalmente tre aspetti: originalità, equilibrio e scenografia, al fine di accertare che nonostante la rivisitazione in chiave moderna (anche attraverso l'utilizzo di nuove tecnologie) le pietanze identificassero il territorio di provenienza e che fossero tutelati gusto e tipicità. Dietro le quinte, e cioè in cucina, la commissione tecnica composta da sommelier e collaboratori di importanti testate del settore -fra cui Leonella Zupo di *On the road*, Lamberto Selleri di *Turismo e itinerari del gusto* ed Enrico Bianchini di *Pizza e Pasta* (oltre che per il quindicinale in lingua italiana e Russa *La nostra*

*Gazzetta* distribuito gratuitamente anche negli aerei delle compagnie aeree Russe) - ha controllato che durante il processo di preparazione dei piatti fossero rispettate tutte le procedure standard.

L'evento ha previsto anche una cena di gala, svoltasi martedì 24 novembre, durante la quale gli invitati hanno avuto la possibilità di degustare un ricco menù composto da alcuni dei piatti in gara, presentati dal giornalista Rai Sergio De Nicola. Protagonisti indiscussi della serata sono stati i prodotti tipici esaltati dalla presenza di due ospiti di rilievo. L'attore e regista Michele Placido, originario di Ascoli Satriano, che ha raccontato di come la cunica pugliese sia gradita dai grandi del cinema, ed il soprano lirico Daniela di Pippo, concertista internazionale considerata dalla stampa americana la più bella voce di oggi della lirica italiana, che indossando abiti originali di Maria Callas ed accompagnata al pianoforte da Marcello Bonanno ed all'oboe da Silvano Scanziani, ha interpretato diverse arie, dal *Racconto di Maddalena* di Umberto Giordano alla romanza *Voi lo sapete, o mamma* de *La Cavalleria Rusticana* di Pietro Mascagni, e reso omaggi al maestro Morricone ed alla canzone napoletana.



### Gusto e spettacolo con Promo-Daunia

Nelle due foto in alto la preparazione delle pietanze nella cucina di Vigna Nocelli e la presentazione di alcuni piatti in gara preparati dagli chef. A sinistra, nella foto verticale l'attore e regista Michele Placido, il giornalista Rai Sergio De Nicola e l'organizzatore della manifestazione Daniele Circiello; nella foto orizzontale il soprano Daniela di Pippo accompagnata da Marcello Bonanno e Silvano Scanziani, durante la cena di gala. In basso la commissione di valutazione mentre esamina i piatti.

