

L'Associazione cuochi baresi presenta "Cibo e colori del Sud"

L'edizione 2017 vede la collaborazione dell'Associazione italiana celiaci, sezione Puglia, e l'Associazione Agata volontari contro il cancro

"Cibo e colori del Sud" gli assoluti protagonisti dell'annuale appuntamento della rassegna enogastronomica, organizzata dall'Associazione cuochi baresi, in programma presso la sala ricevimenti "Nettuno" – Molfetta (BA), i prossimi 14 e 15 novembre.

L'edizione 2017 di "Cibo e colori del Sud" vede il patrocinio della Regione Puglia, del Comune di Molfetta e della Federazione italiana cuochi e Unione Cuochi Puglia, partner dell'evento l'Associazione italiana celiaci, sezione Puglia e l'Associazione Agata volontari contro il cancro.

All'interno della rassegna l'undicesima edizione del "Memorial Maggi" riservata agli chef professionisti che si confronteranno a suon di prelibati piatti sulla "Cucina & territorio".

Ricca e densa di appuntamenti l'edizione 2017, non solo cooking show o laboratori didattici per gli alunni degli Istituti alberghieri ed appassionati di cucina, quest'anno si è pensato anche di far conoscere gli alimenti che si utilizzano quotidianamente sulle nostre tavole, con uno sguardo attento alla salute ed a come preparare per esempio prodotti gustosi senza glutine.

Dalle ore 9 alle ore 13 sono previsti dei cooking show "Tra tradizione e innovazione in cucina" a cura del dipartimento giovani dell'Associazione cuochi baresi, con gli chef Domenico Matera, Federico Sinisi, Domenico Calvano.

Nel corso della mattinata sono previsti incontri formativi curati dall'Associazione celiaci Puglia come "Vivere senza glutine", relatore il presidente dell'Aic, Michele Calabrese, si proseguirà con la dottoressa Caterina Salvemini con "Le allergie alimentari", concluderà la prima parte della giornata l'incontro "Tecniche di accoglienza del cliente – servizio banqueting, a cura dell'Amira sezione Puglia. Sempre nella mattinata del 14 sono previste preparazioni con prodotti senza glutine.

Le regine del pomeriggio saranno: la cicoriella di Molfetta e riso patate e cozze. Per la prima saranno le sapienti mani dello chef Mauro Sciancalepore a trasformare questo prodotto della terra in un prodotto gourmet, mentre l'agronomo Marino Binetti ci farà conoscere "La qualità dei prodotti: dal campo alla cucina", poi sarà la volta di Antonella Millarte della guida Buongusto de "La Gazzetta del Mezzogiorno" a farci scoprire il "Riso: dalla magna Grecia a patate riso e cozze".

Seguirà l'appuntamento con lo chef Daniele Caldarulo, ambasciatore di Metro Academy, su "Professione e formazione". Concluderà la prima giornata della rassegna enogastronomica la premiazione dell'undicesima edizione del "Memorial Maggi".

Mercoledì 15 novembre la rassegna si aprirà con il cooking show "I profumi del sud nei finger food", a cura dello chef Donato Furio, seguiranno gli incontri con la food blogger Nunzia Bellomo che spiegherà le "Strategie di comunicazione attraverso i social", poi il Territorial manager Metro Bari, Domenico Cassano ci farà conoscere i "Sapori d'Italia: un assortimento per un territorio", concluderà la mattinata la professoressa Maria Lisa Clodoveo, del Dipartimento scienze agro ambientale e territoriale dell'Università degli studi di Bari, parlando de L'olio nella ristorazione "Come Dio comanda".

Dalle ore 15 la rassegna ripartirà con "Il pane nella ristorazione", a cura di Vito Blasi e Marco Bovio di Italmill. Sarà lo chef Michele Azzollini a presentare "Dal mare al piatto: il pesce azzurro".

Si rimarrà in tema di mare e peculiarità del nostro territorio con la dottoressa in ricerca, in produzione, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari di origine animale, Gabriella De Candia, con l'incontro dal tema "Prodotto ittico: freschezza, qualità e normativa vigente".

L'incontro conclusivo della rassegna è affidato alla lady chef Lucia Viggiano con l'evento "Cibo e salute".

«Come Associazione – dice il presidente dell'Associazione cuochi baresi, Franco Lanza – abbiamo voluto in questa edizione dedicare maggiore attenzione ai prodotti, in particolare esaltando quelli tipici, ma soprattutto facendo attenzione all'alimentazione, perché non dimentichiamo che anche il cibo è salute, non solo se è buona qualità ma anche se preparato con piccoli accorgimenti che qualunque casalinga e non solo può osservare quotidianamente. Inoltre, durante l'evento raccoglieremo fondi a favore dell'associazione Agata – Volontari contro il cancro.».