

29 DIC 2015 / 16:12



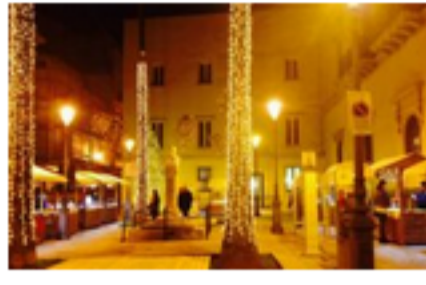
Nasce la Città del gusto di Lecce. Ecco le novità

a cura di



Antonella De Santis

Corsi, eventi e degustazioni: nasce la Città del gusto di Lecce e guarda ai grandi artigiani del territorio.



“Vogliamo che questa Città del gusto rappresenti un punto di partenza per dare ancor più visibilità all'enorme patrimonio di prodotti e tradizioni salentine” così la responsabile della Città del gusto di Lecce, **Valentina Benfatto** presenta la nuova sede di Lecce. E aggiunge: “considerando l'appeal che ha il turismo, anche e soprattutto quello gastronomico, per una città come Lecce”. L'obiettivo di questa Città del gusto è di muoversi nel territorio e con il territorio, quasi a creare una scuola diffusa, che integri le realtà che compongono il panorama del buon vino e buon cibo in Puglia. Perciò in questa Città del gusto si troveranno 9 chef che si alterneranno, e non un solo resident: “per una città come Lecce credo funzioni meglio, ha più appeal e loro, gli chef, porteranno con sé la Città del gusto nei loro lavori esterni”.

La sede

Quella di Lecce è la nuova tappa di un percorso che mira a toccare le principali città italiane e i loro territori. Dopo Roma, Palermo, Catania, Salerno, Torino, Napoli, arriva nella città pugliese, in una struttura molto suggestiva a due passi dal Duomo e da Porta Napoli, in pieno centro storico. Sono gli spazi comunali che erano dell'anagrafe, dove ci sono oggi gli uffici direttivi del DAJS (Distretto agroalimentare di qualità jonico salentino) e un ufficio dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier). Un edificio sempre più connotato come luogo dedicato al cibo di qualità, che mantiene un forte legame con il territorio, per esempio nell'architettura dominata dai soffitti con la tipica volta a stella, che richiama quella presente in molte case della zona, a ricreare ambienti familiari, ma attrezzati in modo professionale. Sono oltre 200 mq articolati in diversi spazi che ospitano un laboratorio sensoriale con schermi touch screen, una grande sala degustazioni e conferenze (per presentazioni di libri o prodotti e showcooking), la sala cucine con 12 postazioni, dove appassionati e operatori del settore possono partecipare a eventi e seguire i corsi organizzati da Gambero Rosso.

I corsi

Il via all'attività didattica è previsto per l'11 gennaio con una serie di appuntamenti che coinvolgono chef della regione: si parte con **Alfredo De Luca** del ristorante Malcandrino, seguono **Cristina Conte** de LaltroBaffo con la sua proposta di ispirazione tradizionale ma di forte personalità; **Sara Latagliata**, con la sua cucina “meditativa, sociale, reminescente”. Sarà poi il turno di **Alessandra Civilla**, del ristorante Alex, con una proposta fatta di contrasti e contaminazioni orientali; **Mara e Carla Fornari**, della nota gastronomia leccese, illustreranno una cucina del territorio rivisitata, fatta di lunghe cotture e incursioni nell'etnico, senza dimenticare la pasticceria, tradizionale e non; lo chef e sommelier **Flavio Pedaci**, del Don Fausto di Vernole, concentra il suo lavoro sul pieno rispetto del prodotto locale; la personal chef **Anna Luisa Fusaro** insegnerà come valorizzare in chiave gourmet la cucina casalinga con un occhio di riguardo per la panificazione e le lievitazioni naturali. Ci sarà poi anche spazio per il cake design con **Rosita Roveda**, autrice di torte artistiche.

Più avanti l'offerta didattica si amplierà con corsi di scrittura enogastronomica, degustazioni guidate di birra, vino, olio, caffè, tè, cioccolato, formaggi o salumi, lezioni di food photography e still life, senza dimenticare le attività rivolte ai bambini e un focus speciale per la panificazione e la pasticceria vegana. Una partenza focalizzata sui corsi amatoriali che nel tempo diventeranno sempre più professionalizzanti, come nei mini corsi di avvicinamento al vino in cui verranno date anche nozioni per la commercializzazione, il management e l'abbinamento cibo-vino.



© foto di Bruno Barillari

Il territorio

“Sono in programma anche corsi di spesa” continua “li abbiamo pensati soprattutto per i turisti, per tutelare il made in Italy di qualità di fronte all'italian sound e valorizzare i prodotti a chilometro zero”. L'idea è quella di creare una sorta di scuola diffusa, in cui coinvolgere i migliori produttori del territorio, si tratti di caseifici o pasticci, cantine o produttori di olio o altre tipicità. Attraverso le risorse e l'indotto generato dalla Città del gusto, si punta a far crescere le aziende del territorio, qualificandone sempre più la qualità in un circuito virtuoso, che si muove insieme alla Città del gusto.

In attesa dell'inizio dei corsi di cucina, degli eventi e delle molteplici attività legate al mondo dell'enogastronomia firmate dalla Città del gusto di Lecce, è già possibile visitare i locali interni, partendo, però, dal mercato agroalimentare allestito nella piazzetta antistante fino al 6 gennaio: una prima finestra sulle eccellenze locali.

Città del gusto / Lecce / piazzetta Panzera / tel. 0832304449

[/lecce@cittadelgusto.it](mailto:lecce@cittadelgusto.it)

Calendario dei primi corsi in programma nel 2016

i corsi saranno acquistabili dal 7 gennaio 2016 direttamente alla Città del gusto di Lecce (dal lunedì al giovedì ore 17.00-22.00 e la domenica ore 17.00-19.00)

11 gennaio

ABC dei risotti 60€

13 gennaio

ABC degli antipasti 60€

18/22 gennaio

Food photography&Still life 60€

19 gennaio

Il "metodo classico" per il baccalà 80€

26 gennaio

I nostri classici "il filetto di manzo" 80€

31 gennaio

A tavola con le stelle (salotto vegano) 30€

1 febbraio

ABC del pesce 80€

3 febbraio

Le cotture lunghe di carne 60€

7 febbraio

A tavola con le stelle 30€

