

Biodiversità (e cibo) sotto le stelle

SAN PIETRO VERNOTICO – Mercoledì 29 agosto (ore 20.30 – ingresso 30 euro) alla Masseria Le Monache di San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi, Slow Food Lecce, in collaborazione con le condotte Neretum, Sud Salento e Manduria, organizza “Biodiversità sotto le stelle”, una serata dedicata al tema della biodiversità e alle sue relazioni con il cibo. La recente nascita del presidio del “Pomodorino di Manduria” sarà lo spunto per approfondire l’argomento grazie al contributo di Marcello Longo, presidente Slow Food Puglia.

Al termine del momento di riflessione e confronto, immersi nella campagna e negli ulivi di Masseria Monache, sarà possibile percorrere il sentiero della biodiversità attraverso piccoli “stand” gastronomici. In “vetrina” le eccellenze del territorio in abbinamento ai vini delle aziende vitivinicole Candido e Tormaresca e alle birre del birrificio artigianale B94. I protagonisti della serata saranno Caseificio Lanzillotti – Comunità del cibo Slow Food dei produttori caseari dell’alto Salento (con cagliata dal vivo), Azienda Agricola Calemone – Presidio Slow Food del Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto, Salumificio Santoro, Calò&Monte – Comunità del Cibo Slow Food dei produttori di Legumi di Zollino interpretati dallo Chef Danilo Martina de “La Distilleria” di San Pietro Vernotico, Azienda Agricola Libardi – Presidio Slow Food del Pomodorino di Manduria, interpretato da “L’Orecchietta” di Guagnano. Inoltre degustazione dei sottoli dell’azienda Via Rafi N°1 di Cellino San Marco. In chiusura una dolce sorpresa frutto dell’incontro tra Luca Chiriaco Pasticcere e L’Oro delle Monache.

