

# **Enogastro orbitee, si parte: vino, cibo e non solo...**

**LECCE – Lecce in overbooking. Inizia EGO, Enogastro orbitee la città segna il tutto esaurito. Ecco come l'enogastronomia ha ricadute sul territorio in un periodo di totale destagionalizzazione. Sono tantissimi gli ospiti e gli operatori del settore della ristorazione in arrivo a Lecce per l'apertura del Festival dell'Enogastronomia ideato e organizzato dall'associazione Enogastro Hub.**

**Dal 17 al 19 febbraio la città Barocca avrà una declinazione enogastronomica unica. Per la prima volta a Lecce si celebra un Festival di tale portata. «Noi volevamo contribuire in termini culturali per sostenere un upgrade nell'offerta formativa a chi si muove nel settore della ristorazione – spiegano da Enogastro Hub, l'associazione che promuove il Festival – ma siamo ancor più contenti dell'appeal nazionale di questo evento che per tre giorni porta Lecce e la Puglia al centro dell'attenzione mediatica di chi si muove in un settore così importante come quello del food and wine. Abbiamo sicuramente rispettato anche le aspettative della Regione Puglia che con Viaggiare in Puglia ha creduto in noi, assicurando in un periodo di destagionalizzazione un incoming importante. Ad oggi, per quel che ci risulta, sono state vendute attraverso i nostri canali circa 200 notti per la tre giorni di Ego e la provenienza degli ospiti abbraccia tutto il sud Italia».**

**Da domenica pomeriggio dalle 16,30 nel Chiostro dei Domenicani (via san Pietro in Lama 23 a Lecce) si entra nel vivo con l'apertura del Festival che prevede banchi d'assaggio nel salone del Metodo classico italiano, di una selezione di champagne e di Spirits. Alle 17,30 prenderà il via un**

importante approfondimento sul tema dell'olio. Un focus al quale prenderanno parte il Mipaf, l'Agenzia delle Dogane, responsabile dei controlli di qualità, l'Università di Bari e Coldiretti. «Vogliamo portare un contributo scientifico alla discussione sull'olio e vogliamo farlo con un taglio in positivo. L'olio è parte del nostro made in Italy e per questo va tutelato e valorizzato».

Lunedì e martedì, invece, sono previste 26 masterclass che dalla cucina alla sala e al management, dalla comunicazione alla panificazione, passando dal food pairing hanno raggiunto il quasi tutto esaurito.

«La novità nelle performance tra alcuni chef è che metteremo a confronto le diverse esperienze per dimostrare quanto il proprio background sia significativo nell'esperienza in cucina – spiegano da Enogastro Hub – Due cucine sul palco, due chef, una materia prima o un piatto della tradizione al centro, un'ora e trenta minuti per raccontare come si arriva al risultato finale di un piatto».

Sono pochissimi i posti ancora disponibili per seguire alcune masterclass e c'è tempo fino a sabato alle 13,00 per registrarsi sul sito [egofestival.it](http://egofestival.it) diversamente il Festival sarà un'occasione per aggirarsi tra diversi mondi selezionati nel panorama delle bollicine e degli spirits.