

Con “Cucine Aperte”, la Puglia svela la sua ricetta segreta

LECCE – Dopo il successo della prima edizione, quest’anno si fa in quattro **Cucine Aperte**, l’evento del consorzio La Puglia è Servita che accompagna il pubblico dietro le quinte della ristorazione di qualità. Saranno infatti quattro le aperture speciali, il **29 e 30 settembre**, dalle **11.00 alle 16.00** e dalle **19.00 alle 23.00**, in cui gli appassionati potranno visitare le cucine delle strutture partecipanti, approfondire la conoscenza delle materie prime, seguire laboratori, degustazioni tematiche, e naturalmente assaggiare le preparazioni a cura dei ristoratori soci, che annoverano alcuni tra i migliori cuochi di tutta la Puglia. Inoltre, in occasione della due giorni, anche i partecipanti all’evento potranno indossare il cappello da cuoco con il **“Cucine Aperte Selfie Contest”**. Partecipare è semplice. Basta pubblicare sul proprio profilo Facebook o Instagram, usando l’hashtag **#cucineaperte** e taggando **La Puglia è Servita**, un selfie realizzato con il motivo Facebook “cappello del cuoco” (<https://goo.gl/hJJehB>). I due selfie/post (uno su Facebook e l’altro su Instagram) con il più alto numero di like riceveranno in omaggio una selezione di vini dei soci del Movimento Turismo del Vino Puglia e di Evo dei soci di Buonaterra Movimento Turismo dell’Olio Puglia. Regolamento completo su www.lapugliaeservita.com

L’evento, organizzato in collaborazione con l’assessorato all’Industria Turistica e Culturale della Regione Puglia, è pensato per incoraggiare visitatori e viaggiatori gourmet a scoprire e riconoscere gli alti standard dei soci, che annoverano alcuni tra i migliori professionisti dell’ospitalità e della ristorazione di tutta la regione, celebrando insieme la ricchezza e la varietà della cultura

enogastronomica di Puglia.

*“Il cibo è diventato uno degli elementi più ricercati nell’esperienza di viaggio. Sempre più turisti aspirano a vivere esperienze enogastronomiche, provando durante il viaggio diversi tipi di cucine e specialità locali – afferma l’Assessore all’Industria Turistica e Culturale, **Loredana Capone** – La Puglia può offrire tanto su questo piano, perché un viaggio in Puglia è anche un viaggio nei sapori. Quelli genuini di un territorio generoso, con una lunga tradizione enogastronomica intimamente legata alla terra e ai suoi frutti, che conquista per la sua prelibatezza ma anche per la sua varietà. Ma non esiste ancora un racconto dei sapori che da secoli si tramanda mantenendo intatto il gusto dai piatti di una volta, pur spesso rivisitati da chef contemporanei. Dobbiamo ancora lavorare molto ad una organizzazione del prodotto enogastronomico perché nonostante la ricchezza pugliese, non siamo ancora meta turistica grazie al cibo. Con il Piano strategico Puglia 365 puntiamo sul turismo enogastronomico. Per questo ha ancora più valore l’iniziativa Cucine Aperte di La Puglia è servita, sicuramente una buona prassi da estendere e consolidare.”*

Anche per questa edizione, ogni struttura sceglierà il proprio **“Prodotto nel piatto”**, su cui incentrare la degustazione: i visitatori potranno quindi spostarsi da una struttura all’altra, assaggiando le diverse tipicità di ogni territorio. In degustazione anche i vini del **Movimento Turismo del Vino Puglia**, gli extravergine di **Buonaterre – Movimento Turismo dell’Olio Puglia** e i prodotti tipici raccontati direttamente dai produttori e dagli artigiani del gusto del territorio.

*“Siamo bombardati da talent show enogastronomici e chef-divi, ma per i soci de La Puglia è Servita la gastronomia è cultura, scienza, lavoro di squadra, umiltà – dichiara **Beppe Schino**, presidente del consorzio. – Il vero spettacolo è quando i sapori e i profumi della nostra terra incontrano un palato che*

sa riconoscerne il valore: Cucine Aperte è pensato proprio per raccontare a curiosi e appassionati gourmet la cura e il lavoro che si nasconde in ogni piatto. Per questo, in questa seconda edizione, amplieremo la proposta con speciali menù degustazione, che incoraggeranno i visitatori a prolungare e approfondire il loro viaggio nel gusto.”

Per la seconda edizione, saranno **venti** le strutture aderenti all’iniziativa, dislocate sull’intero territorio regionale.

Sabato 29 settembre aperte le cucine di: **Ristorante Porta Di Basso** – Peschici (Fg) | **Forno Sammarco** – San Marco in Lamis (Fg) | **Ristorante IL Cortiletto** – Lucera (Fg) | **Ristorante AL Primo Piano** – Foggia | **Ristorante Corteinfiore** – Trani | **La Bottega dell’Allegria** – Corato (Ba) | **Oli Olà** – Bisceglie (Bt) | **Ristorante Le Giare** – Bari | **Ristorante PerBacco** – Bari | **Terranima** – Bari | **Taverna Le Rune** – Bari Torre a Mare | **Lama San Giorgio** – Rutigliano (Ba) | **L’Antica Locanda** – Noci (Ba) | **Botteghe Antiche** – Putignano (Ba) | **Ristorante AL Gatto Rosso** – Taranto | **Masseria IL Frantoio** – Ostuni (Br) | **Ristorante Lilith** – Vernole (Le).

Domenica 30 settembre aperte **Ristorante IL Cortiletto** – Lucera (Fg) | **Ristorante AL Primo Piano** – Foggia | **Locanda Di Nunno** – Canosa di Puglia (Bt) | **Antichi Sapori** – Andria / Montegrosso (Bt) | **Masseria Cimadomo** – Corato (Ba)

In più, un ricco programma di attività animerà le strutture nel corso della due giorni: showcooking, laboratori per i più piccoli, mostre e molto altro ancora.

Tra i **microeventi** da non perdere la **cooking demo** a Bari da Ristorante Terranima (sabato 29 settembre) dedicata alla “Tiella di Patate Riso e Cozze” condotta dal giornalista gastronomo **Sandro Romano**, i **laboratori** dedicati al ricco patrimonio di eccellenze enogastronomiche di Puglia: sulla marinatura del pesce a Peschici da Ristorante Porta di Basso (sabato 29 settembre); sul pane da Forno Sammarco a San Marco in Lamis (sabato 29 settembre) e sui piatti a base di pane da Ristorante IL Cortiletto a Lucera (sabato 29 e domenica 30

settembre); sulla bruschetta da Oli Olà a Bisceglie (sabato 29 settembre); sulla giuncata da Lama San Giorgio a Rutigliano (sabato 29 settembre); sulla pasta fresca tipica salentina da Ristorante Lilith a Vernole (sabato 29 settembre). Ma a Cucine Aperte ci si potrà fermare anche a pranzo o cena con gli speciali **menù degustazione** ideati per l'occasione da Al Primo Piano a Foggia e Il Cortiletto a Lucera (sabato 29 e domenica 30 settembre); Corteinfiore a Trani, Le Giare a Bari, Le Rune a Bari Torre a Mare, Botteghe Antiche a Putignano, Masseria Il Frantoio ad Ostuni, Lilith a Vernole (sabato 29 settembre); Locanda di Nunno a Canosa di Puglia (domenica 30 settembre).

Organizzare al meglio il proprio itinerario di visita sarà più semplice, grazie alla speciale mappa delle aziende partecipanti realizzata su **Google Maps**. Per usarla, basta connettersi da tablet o smartphone al sito www.lapugliaeservita.com, cliccare sulla mappa in homepage e scegliere di aprirla con l'app di Google Maps. Selezionando la singola struttura si potranno conoscere orari di apertura e programma delle attività, oltre a ricevere le indicazioni esatte su come raggiungere l'azienda e creare il proprio percorso.

Una vera e propria festa, per celebrare la ricchezza della gastronomia pugliese: uno scrigno di tesori agroalimentari rinomati in tutto il mondo, che abbinati a un'antichissima tradizione culinaria regionale rappresentano una delle migliori motivazioni per un viaggio attraverso questa terra affascinante.

L'elenco delle strutture aderenti, orari, giorno di apertura e il programma completo della manifestazione sono **disponibili sul sito** www.lapugliaeservita.com e sulle pagine social del Consorzio.