

“Frisella al buio”: una cena esperienziale

GALATINA – Il Frisella Point in collaborazione con il professore Luigi Mangia hanno presentato il piatto “TRUS.”

T:R:U:S: sta per Ti Racconto Una Storia, ed è stato disegnato per raccontare l’identità di un territorio. Si tratta di un prodotto in cobranding con Vulcania azienda Toscana dei Fratelli Coli ed è stato presentato al pubblico e messo in commercio durante la serata dell’8 agosto.

Il tutto non poteva avvenire se non in un luogo dedicato come il “FRISELLA POINT a food design experience”, delizioso locale a Galatina sito in Corso Garibaldi, dove si possono acquistare e degustare eccellenze enogastronomiche del panorama pugliese, mentre lo storytelling della Frisella accompagna ed educa il turista contemporaneo nella scoperta di questo patrimonio gastroculturale.

In una tranquilla serata di agosto la tradizione ha incontrato la narrazione risvegliando e riscoprendo i propri sensi, questi luoghi e le nostre storie.

Il professore Luigi Mangia, infatti, tra un racconto e l’altro ha guidato la degustazione bendata della Frisella, questo nostro pane quotidiano, presente in ogni casa del sud d’Italia, così povero e così ricco al tempo stesso, dato per scontato perché sempre davanti ai nostri occhi ma nobilitato in questa cena performativa.

La degustazione è stata arricchita dalla valorizzazione della Frisella presentata in un girotondo di sapori tutti lì in bella vista, posti su di un piatto dalle forme sinuose, circolari, quasi ipnotiche che si raccontano un ingrediente dopo l’altro, come in un giardino narrante.