

# Torna “Cucine Aperte”: la voglia di Puglia, vien mangiando

La gastronomia pugliese s’impara direttamente in cucina a Cucine Aperte, la giornata simbolo della ristorazione di qualità, che per il terzo anno coinvolge i soci del Consorzio La Puglia è Servita in tutta la regione. Per l’edizione 2019, la data da segnare in agenda è sabato 28 settembre, per questo evento che diventa sempre più l’appuntamento immancabile per tutti i food lover.

“Cucine aperte richiede ai soci un grande sforzo organizzativo, che però viene sempre ripagato – commenta Beppe Schino, presidente del Consorzio. – Siamo sempre sorpresi dall’interesse dei visitatori, dalla quantità di domande e curiosità con cui vengono a trovarci. Il pubblico non si accontenta più di mangiar bene, ma è sempre più attento a come mangia, le materie prime, le preparazioni, i procedimenti. Per questa edizione torneremo a focalizzarci su una sola giornata, ma con una crescita qualitativa: la più grande novità è la partecipazione più attiva da parte degli artigiani del gusto del Consorzio, che apriranno le loro aziende e in alcuni casi saranno ospiti di altri soci ristoratori. Immane, poi, la presenza dei nostri partner del Movimento Turismo del Vino Puglia e di Buonaterra, che arricchiranno i nostri piatti con i loro prodotti. Cucine Aperte è un evento che migliora ogni anno grazie alla collaborazione di tutti, per raccontare il grande lavoro di squadra dietro ogni piatto, dalla materia prima alla presentazione.”

Giunto alla terza edizione, Cucine Aperte già si prepara a riconfermare il suo successo, come format che incentiva i consumatori ad approfondire, valutare e riconoscere cosa mangiano, attraverso la gli alti standard dei soci del

Consorzio, tutti professionisti dell'ospitalità e della ristorazione accomunati dall'equilibrio tra territorio, ricerca e tradizione, celebrando insieme la ricchezza e la varietà della cultura enogastronomica di Puglia.

“Il cibo è un'esperienza fondamentale per un turista in Puglia, gran parte della cultura della nostra regione passa attraverso la gastronomia – afferma l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale Loredana Capone – Dalle coltivazioni che disegnano i nostri paesaggi alle materie prime uniche, passando per ricette, tradizioni, fino alla tipica accoglienza dei pugliesi, sempre pronti ad aggiungere un posto a tavola per i visitatori. I sapori e i profumi della nostra terra sono uno degli ingredienti vincenti per la promozione del nostro territorio, come dimostra il crescente interesse del pubblico verso tutto ciò che è mangiar bene e cultura del cibo. Dobbiamo dirlo, è la cosa più bella far partecipare ad iniziative come Cucine Aperte che consentono non solo di degustare la nostra enogastronomia ma di viverla come una esperienza anche dietro le quinte e di conoscere la cultura legata al cibo, al territorio e alle tradizioni pugliesi”.

Saranno 19 le strutture di ristoratori e artigiani del gusto aderenti all'iniziativa, dislocate sull'intero territorio regionale: Forno Sammarco – San Marco in Lamis (Fg); Al Primo Piano – Foggia; Locanda Di Nunno – Canosa di Puglia (Bt); Antichi Sapori – Andria/Montegrosso; Ristorante Perbacco – Bari; StammaBene – Bari; Terranima – Bari; La Locanda di Federico – Bari; Taverna Le Rune – Bari Torre a Mare; VeeTaste – Bari- Modugno; L'Osteria di Chichibio – Polignano a Mare (Ba); Lama San Giorgio – Rutigliano (Ba); Masseria Amastuola – Crispiano (Ta); Pasta Centoni – Mottola; Vinilia Wine Resort – Manduria (Ta); Masseria Il Frantoio – Ostuni (Br); Lilith – Strudà (Le); Origano – Minervino di Lecce (Le).

Che cos'è una planetaria? A che serve un essiccatore? Quali sono gli attrezzi fondamentali in una cucina? Per tutta la giornata, cuochi e ristoratori saranno a disposizione del

pubblico per rispondere a domande, curiosità e mostrare da vicino la vita di tutti i giorni di una brigata di cucina. I ristoranti non avranno più segreti per i partecipanti, che potranno visitare le cucine, approfondire la conoscenza delle materie prime, seguire laboratori, degustazioni tematiche, e naturalmente assaggiare le preparazioni a cura dei ristoratori soci, tra i migliori di tutta la Puglia. La particolarità della manifestazione è proprio nell'incontro diretto con i cuochi, che diventano ambasciatori in prima persona della gastronomia pugliese, accompagnando i clienti nel cuore della propria cucina e del proprio rapporto con le materie prime del territorio, attraverso l'esperienza diretta "sul campo".

Anche per questa edizione, ogni struttura sceglierà un "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 Buonaterra – Movimento Turismo dell'Olio Puglia e i prodotti tipici raccontati direttamente dai produttori e dagli artigiani del gusto del territorio.

In più, un ricco programma di attività animerà le strutture nel corso della giornata: talk, laboratori per grandi e piccini, abbinamenti cibo/vino e molto altro ancora.

Tra i microeventi da non perdere il laboratorio dedicato al Lievito Madre da Forno Sammarco a San Marco in Lamis (Fg); A Foggia da Al Primo Piano focus dedicato al pomodoro giallo; Ad Andria/Montegrosso da Antichi Sapori, focus sui ceci e passeggiate nell'orto di Pietro Zito; a Canosa di Puglia da Locanda di Nunno, giornata dedicata alle fave secche; a Bari le lezioni di cucina e pasticceria da Stammibene; il laboratorio emozionale di orecchiette realizzate con farina di grano arso da Terranima; lezione di cucina barese e presentazione del libro di Viviana Guarini "Non dirlo al cuore" da La Locanda di Federico; la dimostrazione e degustazione di Riso Patate e Cozze da Perbacco; A Bari Torre

a Mare da Taverna Le Rune, protagoniste le orecchiette realizzate con la farina "Senatore Cappelli". A Rutigliano da Lama San Giorgio (a partire dalle ore 18), si potrà assistere alla raccolta dell'uva da tavola e degli ortaggi prodotti dalla tenuta. A Polignano a Mare da Osteria di Chichibio, protagonista il gazpacho rivisitato e le guarnizioni realizzate con l'essiccatore. In Magna Grecia, a Manduria, Vinilia Wine Resort attende i visitatori con il laboratorio di pasta fresca a cura di Pietro Penna e la sua brigata di cucina (prenotazione obbligatoria). Da Masseria Amastuola, invece, tour alla scoperta della tenuta e del "vigneto giardino" ideato dal grande paesaggista Fernando Caruncho (prenotazione obbligatoria).

In Salento ad Ostuni da Masseria Il Frantoio, degustazione delle "Pizzelle della nonna col sughetto" preparate al momento nella corte della masseria; a Minervino di Lecce da Origano laboratorio a cura di Alfredo De Luca dedicato ai piatti della tradizione pugliese a base di melanzane, con focus sulla Parmigiana. A Strudà da Lilith laboratorio dedicato alla pasta fresca tipica salentina.

Novità della terza edizione, la presenza degli artigiani del gusto come ospiti dei ristoratori: a Bari VeeTaste porterà da Perbacco un focus sulle erbe aromatiche prodotte con la Urban Agricolture mentre Pasta Centoni da Mottola sarà ospite della cucina di Masseria Amastuola. Ad Andria, Caseificio Olanda attende i visitatori per il laboratorio dedicato alla lavorazione della mozzarella (prenotazione obbligatoria).

Ma Cucine Aperte ci si potrà fermare anche a pranzo o cena con gli speciali menù degustazione ideati per l'occasione da StammiBene – Bari; Terranima – Bari; La Locanda di Federico – Bari; Lama San Giorgio – Rutigliano (Ba); Vinilia Wine Resort – Manduria (Ta); Masseria Il Frantoio – Ostuni (Br); Lilith – Strudà (Le).

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.

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 cliccare da tablet o smartphone su questo link - <http://tiny.cc/CucineAperteMap> - oppure connettersi al sito [www.lapugliaeservita.com](http://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. L'elenco delle strutture aderenti, orari, giorno di apertura e il programma completo della manifestazione sono disponibili sul sito [www.lapugliaeservita.com](http://www.lapugliaeservita.com) e sulle pagine social del Consorzio.

