



ORSARA IL CUOCO-CONTADINO CUCINERÀ ALLA LUISS PER L'HUB RURALE FOGGIANA VÀ ZAPP'

Peppe Zullo prescelto come chef della cena con il ministro Martina

Il professionista
orsarese ha appena
ricevuto «la chiocciola»
di Slow Food

● **ORSARA.** Sarà Peppe Zullo, il cuoco contadino originario di Orsara, a cucinare per il ministro delle Politiche Agricole e Alimentari, Maurizio Martina, nel prossimo appuntamento di Contadinner, organizzato dall'Hub Rurale Và Zapp' in collaborazione, per l'occasione, con la Luiss. L'evento si terrà a Roma, nell'Aula 200 della prestigiosa istituzione universitaria della Capitale. «E' un grande onore - spiega lo chef che ha rappresentato la cultura alimentare pugliese all'Expo di Milano. - Giuseppe Savino e il suo team sono uno dei laboratori di futuro più interessanti d'Europa, collaborare al loro progetto è stimolante, mi dà la possibilità di imparare e, al contempo, di fornire il mio contributo». Il programma della manifestazione è già online, sul sito della Luiss (<http://www.luiss.it>).

Peppe Zullo arriverà alla cena-evento di Roma dopo i giorni intensi e di Torino e Venaria, dove il cuoco del simple food for intelligent people ha ricevuto la chiocciola di Slow Food, per la qualità gastronomica offerta dalle sue strutture ristorative e ricettive, ed è intervenuto a Terra Madre, kermesse culturale della buona alimentazione che ha coinvolto migliaia di visitatori, intenditori e produttori provenienti da ogni parte del globo. A Terra Madre, Peppe Zullo è stato protagonista di un cooking show che ha messo insieme il grano dei Molini De Vita, eccellenza della Capitanata con i suoi stabilimenti di Casalnuovo Monterotaro, e la

pasta del Pastificio Di Martino di Gragnano, due realtà che hanno puntato tutto sul prodotto 100% italiano. A Torino, Zullo è stato protagonista di una master class sui legumi, proprio nell'anno internazionale dedicato a questo tipo di alimento, dove ha proposto nuovamente la pasta **Felicia**, vero e proprio "cibo del futuro" per la sua caratteristica di integrare armonicamente gusto, salubrità e capacità di soddisfare le esigenze di tutti, anche di chi ha necessità specifiche come i celiaci. Alla cena itinerante da Eatlay, invece, il cuoco contadino ha valorizzato il grano arso. I giorni torinesi e la cena di Contadinner sono il migliore viatico al 21esimo Appuntamento con la Daunia, la 48 ore organizzata da Peppe Zullo nelle proprie strutture di Villa Jamele e Nuova Sala Paradiso a Orsara, per mettere insieme il meglio della cultura alimentare italiana, con ospiti provenienti da tutto il mondo. «Quest'anno, Appuntamento con la Daunia si terrà il 9 e il 10 di ottobre e ruoterà attorno al tema cardine del Cibo del Futuro - annuncia lo chef orsarese. - Discuteremo non di cosa ci aspetta per il domani, ma di come possiamo contribuire, ciascuno per la propria parte, a comprendere quali siano le azioni virtuose e le buone pratiche utili a costruire un presente e un avvenire in cui il cibo sia per tutti l'elemento di uno stile di vita corretto, sano, gustoso, primo ingrediente per il diritto alla felicità».



ORSARA
Lo chef
Peppe Zullo