

Dopo il Cibus di Parma, Peppe Zullo a Matera con Slow Food



Tutti i più grandi chef italiani: non mancava proprio nessuno al Cibus di Parma, da Carlo Cracco a Simone Salvini, da Antonio Cannavacciuolo a Davide Oldani, con Peppe Zullo e il suo cooking show sulla pasta di legumi che hanno avuto un palcoscenico di grande spessore internazionale fra 3mila espositori, 15 mila operatori esteri e duemila top buyer da tutto il mondo. "A Parma - dichiara il cuoco pugliese - abbiamo portato ancora una volta la nostra filosofia: il cibo è felicità, perché a tavola i nostri piatti devono portare gusto e salute". Lo chef orsaese, alla Fiera internazionale dell'alimentazione, ha presentato le sue nuove

ricette preparate con la pasta di legumi a marchio Felicia, realizzata da Molino Andriani (Gravina di Puglia), una gamma completa di pasta gluten free. "La collaborazione con Felicia non poteva essere più felice", commenta sorridendo Peppe Zullo. "Abbiamo lo stesso atteggiamento verso il cibo: oltre ad essere gustoso, deve far bene alla salute e poter essere assaporato da tutti. La pasta di legumi ha questo pregio, perché può essere gustata anche da chi ha specifiche esigenze alimentari". La pasta di legumi utilizzata da Peppe Zullo è prodotta con materie prime prive di glutine e senza aggiunta di amidi. Gli alimenti funzionali, vale a dire il cibo che rappresenta un valore aggiunto per la salute e la corretta alimentazione, stanno conquistando l'attenzione di una fascia sempre più ampia di consumatori. "Stiamo assistendo a un grande cambiamento culturale", conferma lo chef di Villa Jamele. "Le coppie di sposi che vengono da me a festeggiare il giorno più importante della loro vita - racconta Peppe Zullo - sempre più spesso mi chiedono menù vegetariani e piatti rigorosamente basati sulla stagionalità. Io sono ben felice di accontentarli, non chiedo di meglio".

DA PARMA A MATERA. Il cuoco del simple food for intelligent people non si ferma più. Dopo Roma, Barcellona e Parma, la prossima tappa del suo tour primaverile lo porterà a Matera, la Città dei Sassi, patrimonio mondiale dell'Unesco. Nella Capitale Europea della Cultura 2019, sabato 21 maggio, Slow Food presenterà la sua Guida agli Extravergini d'Italia 2016. L'organizzazione fondata da Carlo Petrini ha chiamato Peppe Zullo a raccontare la propria esperienza di alfiere del made in Italy e delle caratteristiche più autentiche della qualità espressa dai prodotti agroalimentari italiani. "E' un onore per me, per questo ho accettato con entusiasmo l'invito di Slow Food".

IL 31 MAGGIO A FOGGIA. Il “maggio zulliano” si concluderà a Foggia, martedì 31, quando la Sala del Consiglio di Palazzo Dogana ospiterà il seminario che conclude l'edizione 2015-2016 di Med Food Anticancer Program, progetto di cui Peppe Zullo è testimonial, del Dipartimento di prevenzione Servizio di Igiene degli alimenti e della Nutrizione dell'Asl Foggia. “Si discuterà di prevenzione nutrizionale e dieta mediterranea”, spiega Peppe Zullo. “Sono le questioni a cui è ispirato tutto il mio lavoro da trent'anni a questa parte. Il SIAN di Foggia, assieme all'ateneo della Capitanata, sta svolgendo un'azione fondamentale di formazione, informazione e prevenzione. Solo attraverso la divulgazione della conoscenza possiamo favorire un cambiamento culturale che è già in atto e che pone al centro della 'ricerca della felicità' un atteggiamento più consapevole sull'alimentazione”.

