



Show cooking ai sapori di Puglia con quattro star dei fornelli

I primi piatti di Puglia preparati con pasta secca e fresca, saranno raccontati nel corso dello show cooking del Mercatino del Gusto Maglie a partire da oggi alle 21,30 al Capece fino a domenica 5 agosto da più brigate. Un “gioco del piacere” attraverso i fornelli e il “saper fare” di quattro grandi cuochi pugliesi.

Stasera lo chef Massimo Andrea Di Maggio di Tenuta Chianchito di San Giovanni Rotondo punto di riferimento della cucina garganica propone una cucina vera, seria, rispettosa dei prodotti del Gargano, interpretando la pasta Arte; domani 3 agosto, il visionario cuoco contadino Peppe Zullo che ha realizzato a Orsara di Puglia uno dei luoghi di culto più suggestivi della tradizione gastronomica pugliese, interpreterà la pasta Felicia; il private chef leccese Alessio Gubello del pastificio Pasta d'Elite insieme alla moglie Emanuela Bruno, sabato 4 agosto, interpreterà la pasta fresca lavorata a mano con semolarimacinatadigrano duro di Altamura; domenica 5 agosto, Pietro Zito di Antichi Sapori di Montegrosso, frazione di Andria interpreterà la pasta Maffei.

Il baratto delle esperienze rende grandi gli uomini e non ha età. Tony Augello, blogger and digital man, dialogherà con cuochi, amici della pasta, del vino e con gli ospiti del Mercatino. Ad affiancare dal 2 al 5 agosto i grandi chef ci sarà il giovanissimo Alessandro Alessio, salentino di Tiggiano, con la passione infinita per la cucina. Lo chef in erba ogni sera interpreterà con amore, passione e personalità i primi piatti donando spontaneità e freschezza ad ogni preparazione con la pasta Benedetto Cavalieri di Maglie.

[nun.pac.]