

Gallipoli, 13 luglio 2010

Oggetto: Strade Golose 2^a edizione Gallipoli, 17-19 luglio 2010

Golosità da scoprire, assaggiare, imparare...

I Sapori, le Arti, le Tradizioni... sono i protagonisti di **Strade Golose**, atteso appuntamento in programma a **Gallipoli dal 17 al 19 luglio 2010, lungo Corso Roma e nelle Piazze del Centro**.

Strade Golose è un itinerario tutto da scoprire all'interno di golosissimi stand dove si possono conoscere i tipici e genuini prodotti locali, le più antiche ricette culinarie, scoprire nuovi accostamenti e deliziose pietanze di terra e mare.

Nelle tre serate in Piazza Carducci alle ore 20,00 buon gustai e appassionati potranno prendere parte a presentazioni e laboratori di cucina con proiezioni a tema: si potrà, infatti, assistere alle *Lezioni pratiche di cucina* tenute dal **Prof. Filippo Sperto** e degustare le pietanze realizzate dall'Associazione Cibusalento. *Sabato 17 luglio e Lunedì 19 luglio* il **Ristorante I Corsari** (Villaggio Resta, Nardò) preparerà specialità tipiche - *Mignolata alla gallipolina e Polpo alla pignata, Tolica alla pizzicaiola e Calamaretti ripieni* - mentre *Domenica 18 luglio* sarà la volta del **Ristorante Locanda della Cupa** (S. Pietro in Lama) che farà assaggiare *Ciceri e tria e Carne alla pignata*. Bontà dal sapore tipico e dal gusto speciale che delizieranno il palato di quanti accorrono all'evento!

Singolari le *Lezioni di cucina futurista* di **Carmelo Calò Carducci**, che proporrà nelle tre serate, presso Piazza Carducci, *ricette dai sapori e colori che nutrono la vista e incuriosiscono la fantasia!* *Sabato 17 luglio* preparerà una *Provocazione edibile futurista cinquesensi: le tartine tricolori, la freccia tricolore, la cocco Barca, le fantanguriette e i fantameloni*; *Domenica 18* sarà la volta di *Dabere tricolori: il rossoverde, il verderosso*; *Lunedì 19* farà assaggiare *I tre zabaioni: quello bianco, quello rosso, quello verde*.

Piazzale Bovio sarà, invece, il *presidio del dolce*, per chi preferisce gustare un *buon pasticcetto* tradizionale o scoprire la bontà della *pasta di mandorle*. Sarà presente, infatti, nelle tre serate, **l'Associazione Pasticceri Salentini** - il sodalizio nato in *Confartigianato Imprese Lecce* - che farà conoscere le ricette e i segreti dell'**arte dolciaria salentina**. L'Associazione è promotrice di *Dolce in Salento*, marchio che attesta l'impiego di ingredienti selezionati nella preparazione di prodotti artigianali tipici che si tramandano da generazione in generazione. Non solo dolcini e bocche di dame! I pasticceri dell'associazione sapranno lasciare senza fiato i palati più delicati, realizzando soggetti in zucchero tirato, zucchero soffiato e in pasta di mandorla!

L'appuntamento dal 17 al 19 è con *Strade Golose*...

www.stradegolose.it

L'ospitalità di giornalisti e opinion leader è attuata con fondi U.E. della Regione Puglia - Assessorato al Mediterraneo, Cultura e Turismo per il tramite dell'APT di Lecce.

Segreteria Organizzativa: Mediamorfosi - Corso Roma, 211 - Gallipoli (Le) - tel/fax 0833 261038 - stradegolose@mediamorfosi.net