

BARI: I TARTUFI IN PUGLIA E LA GASTRONOMIA MARINARA

Pubblicato il 23 Novembre 2022 di redazione



 **I.P.E.O.A. "A. PEROTTI" Bari**
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO ENOGASTRONOMIA, OSPITALITÀ ALBERGHIERA, SOCIO SANITARIO

"I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara"

**Concorso Regionale di Enogastronomia per Allievi degli Istituti Alberghieri
Patrocinato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**

Bari, 1° dicembre 2022

In collaborazione con

*Urbani Tartufi – Scheggino (PG)
Accademia del Tartufo nel Mondo
Alberghieri di Puglia
Federazione Italiana Cuochi
Unione Regionale Cuochi Pugliesi A.M.I.R.A. – Puglia
A.I.S. – Puglia*



Categoria: [AMBIENTE](#)



L'insolito e innovativo connubio pesce e tartufo giunge alla seconda edizione che, quest'anno, andrà in scena a Bari il prossimo 1° dicembre. Il concorso gastronomico "I tartufi in Puglia e la gastronomia marinara", patrocinato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, è rivolto agli allievi dell'ultimo anno di corso degli Istituti alberghieri pugliesi. Nato dall'idea dell'On. Giuseppe L'Abbate, già sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole, e del Commendator Giuseppe Cristini, presidente dell'Accademia del Tartufo nel Mondo, è organizzato dall'IPEOA Perotti di Bari, vincitore della prima edizione con la studentessa Rebeca Paciullo.

A sfidarsi nell'esaltazione e valorizzazione del tartufo, con sapienti abbinamenti volti ad innovare l'offerta gastronomica del territorio, saranno sette istituti pugliesi: il Salvemini di Fasano (BR), il Majorana di Bari, il Perrone di Castellaneta (TA), il Domenico Modugno di Polignano a Mare, l'Aldo Moro di Trani, il Rosa Luxemburg di Casamassima (BA) oltre, ovviamente, ai padroni di casa del Perotti di Bari. In contesti originali di ricerca e studio, si abbineranno il pescato dei mari di Puglia con il pregiato tubero, innovando e sperimentando ma senza tralasciare le peculiarità e l'essenza delle tipicità locali.

A valutare i piatti elaborati dagli studenti saranno due giurie. La prima, "tecnica", sarà presieduta da Domingo Schingaro, Executive Chef Stellato, Ristorante Due Camini – Borgo Egnazia. La seconda giuria, di "degustazione", sarà presieduta dall'on. Giuseppe L'Abbate, affiancato da Raffaele Massa (delegato associazione sommelier Puglia-Bari), Giuseppe Vinella (Presidente COTRAP), Leonardo Lorusso (Presidente SAICAF) e il volto noto tv Luca Sardella. La regia della gara è affidata al commendator Giuseppe Cristini per mantenere l'anonimato, l'integrità, la valorizzazione e la narrazione di un connubio 'tartufo e pesce' che saranno brand assoluti della Puglia nel mondo.

Il concorso sarà, infatti, preceduto dal convegno "Pesce e tartufo in Puglia per una nuova ristorazione d'élite", moderato dall'autore e conduttore tv Luca Sardella, dove saranno approfondite le potenzialità degli abbinamenti che osano per valorizzare ed esaltare i sapori della nostra terra.

I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara

1° dicembre 2022 – ore 10:00-15:30

I.P.E.O.A. Armando Perotti

Via Niceforo, 8 – Bari

Contatti: 342.8632827

