

TOUR del GUSTO

Food ed enologia: luoghi, tendenze e tradizioni

Cocktail senza alcol il gusto della scelta

Il progetto S.T.R.A.D.A. esalta il talento degli adolescenti

BARBARA POLITI

● Il “no alcol” come opportunità di creatività per gli adolescenti. Nato nell’ambito del progetto “S.T.R.A.D.A.” (Sviluppo del Territorio, di Reti e Azioni di Accompaniamento), il laboratorio “Mocktail Mood – Il gusto della scelta” ha visto la partecipazione di tantissimi ragazzi alle prese con la preparazione di cocktail analcolici freschi, colorati e accattivanti. A coordinarli, la sommelier FIS Lavinia Arnò, docente della Scuola di Cucina Ulisse, da anni impegnata nella formazione degli adolescenti.

Nel gruppo, anche l’equipe socio-psico-pedagogica, a supporto della divulgazione di un messaggio consapevole relativo al “no alcol”, inteso non come rinuncia, ma atto di responsabilità.

Avviato negli spazi del ristorante Cime di Rapa, in pieno centro, a Lecce, il progetto ha visto il contributo della Fondazione CON IL SUD nell’ambito dell’iniziativa “Immigrazione 2017”, oramai punto di riferimento consolidato per l’educazione stradale e la formazione dei ragazzi. «Interventi di questo tipo si pongono l’obiettivo di promuovere la consapevolezza dei rischi legati all’abuso di alcol, rafforzando l’autostima e la capacità di scelta responsabile negli adolescenti, perché il “bere bene” non dipende dall’alcol, ma dalla cura, dal gusto e dalla relazione», ha dichiarato la docente Arnò.

«Cime di Rapa è molto di più dell’ottimo cibo della tradizione italiana che viene preparato nei suoi diversi punti: è un progetto organico che promuove l’inserimento lavorativo, il benessere sociale e alimentare



delle nuove generazioni –. ha aggiunto Elio Dongiovanni, coordinatore di progetto - Proviamo, attraverso il cibo di strada, ad affrontare tematiche complesse quali l’inclusione lavorativa, la coesione sociale, la diffusione della cultura e l’educazione dei ragazzi».

In un’epoca in cui il disagio psicologico tra gli adolescenti è in aumento, infatti, l’ambiziosa mission è esplorare strumenti alternativi per affrontare le sfide della contemporaneità. La creatività, l’arte e le attività ludico-ricreative, in questo senso, possono fungere da mezzi efficaci

per esprimere emozioni e promuovere la resilienza. La pedagogia di strada nasce spesso nei contesti urbani e sociali complessi, dove la scuola o i servizi non riescono a raggiungere tutti. Ecco perché gli obiettivi del lavoro di strada sono proprio la conoscenza, il monitoraggio e l’attivazione di relazioni significative che muovano un cambiamento. Progetti come S.T.R.A.D.A. incarnano questo principio: non si limitano a offrire un servizio, ma promuovono consapevolezza, responsabilità e legami comunitari.

Ego food festival torna a Taranto

● Taranto si prepara ad accogliere l’ottava edizione di Ego Food Fest, il grande evento che racconta la cultura gastronomica italiana come esperienza, formazione e condivisione. Dal 17 al 20 aprile 2026, quattro giorni di incontri, degustazioni, formazione e spettacolo.

Un laboratorio di idee, formazione e futuroNato in Puglia nel 2017, Ego Food Fest è oggi uno dei più importanti festival italiani dedicati alla cultura del cibo. Negli anni è diventato un luogo di incontro per chef, pizzaioli, produttori, scuole, istituzioni e imprese, con l’obiettivo di costruire insieme il futuro della gastronomia italiana in chiave sostenibile. La nuova edizione conferma il format diffuso del festival, con talk, degustazioni, laboratori, panel accademici e istituzionali, cene tematiche e itineranti, e un press tour alla scoperta dei luoghi simbolo della “restanza”, dove storia e artigianato si intrecciano alla cultura del fare.

Quattro pilastri, quattro esperienze del gustoEGO Food Fest 2026 si articola in quattro grandi contenitori tematici: 17 aprile 2026 EGO cozza Fest in 10 ristoranti diffusi in Città con cene a quattro mani; un viaggio nel Mediterraneo attraverso le storie di cuochi, pescatori, biologi e produttori, per

celebrare la cozza tarantina come simbolo di identità e sostenibilità; 18 e 19 aprile 2026 EGO Pizza Fest e Pizza Competition a Villa Peripato: l’appuntamento dedicato alla pizza e ai lieviti, tra artigianato, ricerca e contaminazione culturale, con la Pizza Competition giunta alla seconda edizione; 20 aprile 2026 EGO Academy dalle 10 alle 18 al Relais Histò con main stage in Basilica + 4 sale divise per colori: spazio di formazione e riflessione sul tema “Cucina vera e nutraceutica: stare bene a tavola”, con focus su dieta mediterranea, benessere e educazione alimentare.

Le 25 masterclass dell’Academy saranno in collaborazione con AD HORECA, e declinate in quattro “suggestioni del gusto”: Bianco, dal latte alla farina; Verde, sulla biodiversità e gli orti urbani; Rosso, tra fuoco, carne e vino; Blu, dedicata al mare e ai suoi prodotti; 20 aprile 2026 EGO feat Dinner Incredible Al Relais Histò: la cena evento che riunisce 12 cuochi internazionali, selezionati dalle aree del Mediterraneo, in omaggio a Taranto, che nel 2026 sarà Capitale dei Giochi del Mediterraneo, scopriranno territorio, materie prime e produttori e interpreteranno il tutto in una cena super stellata.

Premiata una pinseria di Lecce

● La “Pinseria da Roberta” di Lecce è la migliore pinseria al mondo, secondo la prima edizione della guida “50 World Best Pinsa 2025”, presentata a Roma al Wegil Trastevere, sede di Arsial, l’Agenzia regionale per lo sviluppo e l’innovazione dell’agricoltura del Lazio. La guida, curata da Bruno Petronilli, non è soltanto un elenco di indirizzi, ma un vero e proprio progetto divulgativo sulla pinsa romana Pat, prodotto agroalimentare laziale, nata dall’intuizione di Corrado Di Marco. La pinsa romana entra così ufficialmente nella storia editoriale con questa pubblicazione, che raccoglie le cinquanta pinserie eccellenti a livello internazionale. Oltre al numero uno delle pinserie al mondo, la leccese pinseria “Da Roberta”, si sono classificate nella top ten: “La Pinsa di Anton” (Isla-sur-la-Sourge, Francia), “La Pratolina” (Roma), “Pinsa Rossa” (San Francisco, Usa), “Venga Cucina” (Toronto, Canada), “Vale e Ale” (Parigi, Francia), “Officina 51” (Catania), “Montecarlo” (San Francisco, Usa), “Mamo Pinsa e Drink” (Milano), “Pinseria Torre degli Sciri” (Perugia). A loro sono state consegnate anche dei riconoscimenti speciali.

PRODOTTO DI ECCELLENZA

Lucanica Igp al via la produzione in Basilicata

● L’avventura della produzione della Lucanica di Picerno come Indicazione Geografica Protetta è iniziata: il salume, che rappresenta una delle più autentiche espressioni della cultura gastronomica lucana, è sinonimo di tradizione e qualità certificata. Dopo il riconoscimento da parte dell’UE, l’eccellenza lucana è ora pronta a conquistare il mercato, valorizzando un percorso condiviso da produttori, istituzioni e comunità locali, che hanno saputo preservare e promuovere la tradizione secolare. Questa consapevolezza, unita alla sua portata strategica, ha incoraggiato i produttori a superare le difficoltà amministrative e operative che

avevano bloccato l’immissione sul mercato della produzione a Indicazione Geografica Protetta. Con gli adattamenti del disciplinare di produzione, l’adozione di un nuovo piano di controllo e la nomina del nuovo organismo delegato ai controlli sono state create le condizioni per far decollare la filiera produttiva della IGP: la Lucanica di Picerno IGP, con tutto il suo comparto, e così pronta a presidiare in maniera strutturata e capillare i punti vendita del mercato nazionale. “Come Consorzio ci siamo posti l’impegno di portare sulle tavole di tutta Italia non solo la qualità di una lavorazione artigianale, ma anche l’anima di una comunità che crede nel valore delle proprie radici. La produzione della Lucanica di Picerno IGP rappresenta una tappa fondamentale per tutta la filiera agroalimentare lucana e per la crescita dell’economia locale”, ha dichiarato Giovanni Lettieri, presidente del Consorzio dei produttori. La Lucanica di Picerno è molto più di un salume, infatti, è un simbolo della Basilicata, e si distingue per caratteristiche uniche: carne suina selezionata, spezie locali, l’uso del finocchietto selvatico e una particolare tecnica di lavorazione tramandata di generazione in generazione.



[b.p.]

Mense di buon livello il capoluogo salentino scala le classifiche

● Quando mangiare in mensa diventa un privilegio! Buone notizie per le mense scolastiche di Lecce, che figurano tra le eccellenze nazionali. Il capoluogo salentino, infatti, è tra i primi dieci in Italia per qualità ed è il primo nella classifica regionale di “Foodinsider”. L’ottimo risultato è stato attestato dall’Osservatorio civico sulla ristorazione scolastica, che analizza i menù delle scuole italiane, premiando quelle che valorizzano il concetto di mensa sana, sostenibile e fedele alla tradizione gastronomica del territorio. Posizionate di diritto al nono posto, così, le mense scolastiche comunali si sono fatte valere in termini di qualità nutrizionale, di attenzione all’ambiente e valorizzazione delle filiere locali. La città capoluogo, in particolare, è anche prima nella classifica pugliese, aggiudicandosi il primato di essere nei primi diciannove posti nel Mezzogiorno d’Italia. Fra le altre pugliesi, Brindisi occupa il ventesimo posto e Bari il quarantatreesimo. Una realtà in continua trasformazione, quella leccese, che va nella direzione dell’innovazione degli alimenti e delle buone pratiche. Il biologico cresce in modo strutturale, i legumi compaiono un paio di volte durante la settimana, la varietà dei cereali è in aumento, così come l’utilizzo degli integrali; invece, diminuiscono la carne rossa e i prodotti processati. “Accettare la proposta dell’azienda presso cui lavoro, Vivenda, è stata una sfida. Ero abituato a palcoscenici diversi e la scelta di preparare pasti per bambini non è stata facile –; ha spiegato Mirko Monteduro, chef del centro cottura – il mio spirito di affrontare un nuovo progetto con entusiasmo, due anni fa, è lo stesso di oggi. Ho modificato molte delle ricette, cercando di preservare i nutrienti ed esaltando i sapori, anche attraverso l’utilizzo di erbe aromatiche fresche. Alla base della mia visione c’è la fedeltà ai principi della dieta mediterranea, con oltre il 90 per cento di materie prime utilizzate Bio. Non ho mai smesso di sentirmi affamato e ho messo a disposizione le mie competenze nella scommessa di rendere sempre più appetibili i piatti per i piccoli ospiti. Ringrazio la brigata che mi supporta ogni giorno”.



[b.p.]