

Mordi la Puglia. Alla scoperta di Riso Patate e cozze. Sabato 27 aprile nei ristoranti italiani

Scritto da Daniele Di Fronzo

Venerdì 26 Aprile 2013 10:37 - Ultimo aggiornamento Venerdì 26 Aprile 2013 10:48



La sera del 27 aprile, in numerosi ristoranti in Italia e all'estero, il cui elenco completo sarà a disposizione sul portale di Oraviaggiando (www.oraviaggiando.it), la celebrata Tiella di riso patate e cozze verrà offerta gratis ai loro clienti dai Ristoratori aderenti all'evento organizzato, su idea del gastronomo Sandro Romano, dall'Associazione culturale

LaCompagniaDellaLungaTavola

e
dall'

Associazione Cuochi Baresi

, con la collaborazione di

Cuochi Italiani nel Mondo (C.I.M.) e dell'Unione Cuochi Regione Puglia, sotto l'egida dell'Accademia Italiana Gastronomia Storica e con il patrocinio della Regione Puglia - Ass. Risorse Agroalimentari e della Provincia di Bari.

L'evento fa parte di una serie di iniziative intitolate **"Mordi la Puglia"**, programmate dalla Compagnia della Lunga Tavola e dedicate alla divulgazione di particolari aspetti della cultura e delle tradizioni pugliesi, per far sì che questa regione abbia l'apprezzamento che indubbiamente merita per la ricchezza della sue risorse e della sua offerta.

Con "Riso Patate & Cozze", in particolare, si vuole offrire un'emozione, un momento di gioia e di soddisfazione soprattutto a chi, con curiosità, voglia di scoperte e di nuove sensazioni, si accosta ad una cucina diversa dalla propria. Per questo motivo i ristoratori aderenti sono stati impegnati a preparare la Tiella secondo le più accreditate regole e utilizzando la migliore materia prima, perché un piatto che rappresenta un territorio deve essere *raccontato* nel migliore dei modi..

L'evento sarà preceduto, lunedì 22 aprile p.v. (ore 11), da una conferenza stampa di presentazione che si terrà presso l'I.P.S.S.A.R "Majorana" di Bari. Dopo la proiezione di un video in tema, appositamente realizzato, assistiti da Margherita e Maddalena, baresi veraci, oltre che da uno chef tutor, testimonial d'eccezione si presteranno a preparare la Tiella, che sarà anche cucinata, e servita ai presenti in sala, dagli alunni del predetto Istituto professionale, che saranno impegnati, per tutta la giornata, in una lezione di preparazione di questo piatto cardine della tradizione pugliese.

Tutte le informazioni potranno essere richieste a compagnialungatavola@libero.it

Fonte: Comp. Lunga tavola