

HOME

ARCHIVIO | FORUM | REDAZIONE | DISTRIBUZIONE | CONTATTACI

IN QUESTO NUMERO

Pagina tre  
 Senso civico  
 La politica  
 Prendi la parola  
 Cultura e spettacoli  
 Università  
 Cartellone  
 Sport  
 Rubriche  
 Moda e piaceri  
 Varie



Scopri cosa dicono le

**STELLE**. Scegli...

il tuo segno

TUTTI I SEGNI

Cerchi  
**CASA?**



Foggia  
 in linea  
 www.foggiainlinea.it



Foggia&Eventi 22-nov | Foggia | [Premio Ali solidali con Renzo Arbore](#)

Fg&Fg n.177. **Varie**

DISCUTI (0)

STAMPA

INVIA

## Settimana gastronomica. La Daunia allo Sheraton

Eventi culinari

Chef di prim'ordine presenteranno i nostri migliori piatti tipici

A cura di Camera di commercio, Provincia e consorzio Il Tavoliere



(di Nunzio Lops)

Una settimana per far risplendere la tradizione culinaria di casa nostra. Camera di Commercio e Amministrazione provinciale, in collaborazione con il consorzio 'Il Tavoliere' e le sue aziende

consorziate, hanno organizzato a Roma, dal 28 settembre al 4 ottobre, nella lussuosa cornice dell'hotel Sheraton, una settimana da fare invidia alle migliori scuole di cucina. Nella sala 'Tre Fontane' si alterneranno menù a la carte curati da chef di provata esperienza:

Maria Danese, del ristorante 'La locanda di Malù' di Torremaggiore, Angelo di Biccari (coordinatore del gruppo, ndr) del ristorante 'Pane e Salute' di Orsara di Puglia (con 'ambasciata' a Foggia), Matteo Robustella del ristorante 'I Trulli Canterini' di Roma,

Felice Cottarelli del ristorante 'Il Cenacolo' di Castelnuovo della Daunia, Cataldo Giaconella del ristorante hotel 'San Michele' di San Giovanni Rotondo daranno un saggio della loro bravura portando in tavola succulenti prelibatezze. Gli ospiti potranno gustare piatti tipici della migliore tradizione di Capitanata.

Nella serata inaugurale è previsto l'intervento di autorità locali e nazionali, oltre a personaggi dello spettacolo originari della provincia di Foggia.

Sarà un tripudio di odori, sapori e colori.

Per iniziare prosciutti e burrate, scaglie, cipolle bianche in crema e in marmellata, farrata, melanzane e 'cestini sfiziosi' con fiori di zucca, ricottine, pettole e lampascioni. La scelta degli antipasti è imbarazzante. Soprattutto quando ogni ouverture fa da preludio a primi piatti da leccarsi i baffi. La fanno da padrone troccoli, orecchiette, fave con la cicoria e laganelle con ceci e baccalà.

Outsider il pancotto condito con olio di oliva e verdure selvatiche del Tavoliere.

I secondi piatti saranno da urlo: filetto, torcinelli e spezzatino di agnello, frittatine di novellame di alicette, panzette d'agnello e

coniglio nostrano, serviti con patate, verdure nostrane, lampascioni in pastella, finocchietti selvatici, cicoriette aglio e olio e un pizzico

d'origano qua e la causeranno una esplosione di profumi tale da confondere anche i palati più sopraffini ed esigenti.

Anche i golosi saranno accontentati con cartellate e grano cotto, mandorle atterrate e pizza con ricotta.

Il successo è garantito. L'evento coinvolgerà la clientela dello Sheraton che legherà le sensazioni del palato alla Capitanata, terra ricca e generosa.

DISCUTI (0)

STAMPA

INVIA

Commenti  
 gli ultimi

Area Utenti

Iscriviti a Fg&Fg user

pass

login



Proponi, commenta, libera le tue idee sul muro di Foggia&Foggia.

scrivi sul muro



Sondaggio

Una crudele divisione nel nome della giustizia ([Link all'articolo](#)).

Secondo voi:

- ✕ [il giudice ha ragione](#)
- ✕ [bambini e casa alla mamma](#)
- ✕ [bambini alla mamma ma senza casa](#)

**risultato sondaggio**