

Il Salento assaporato seguendo il gusto Così il ragno morde anche a tavola

● Dal gambero rosso di Gallipoli al pisello nano di Zollino, passando per il pasticciotto di Ascalone, a Galatina: il Salento si può visitare anche stando seduti a tavola. Ed è stato un tour pensato per le papille gustative quello organizzato da fondazione "Notte della Taranta", Slow food, Eataly e Camera di Commercio di Lecce, che hanno fatto sistema per valorizzare la tradizione culinaria salentina.

Tanti gli appuntamenti all'ombra del grande palco di Melpignano, nell'ambito del laboratorio del gusto "Il cibo della Taranta". Un "assaggio" già venerdì sera, con una cena esclusiva ospitata dall'osteria del Feudo di Melpignano. Qui lo chef concertatore Eataly Antonio Bufi e l'orchestra del gusto composta da Stefano Nuzzo, cuoco per passione, Antonello Del Vecchio, narratore Slow Food, e Massimo

Vaglio, sentinella dell'ambiente, hanno proposto il menu della Taranta numero 0. Tanti gli ospiti che si sono lasciati deliziare da un menu a base di fichi fritti, grano "stumpato" al sapore di mare e zucchine e mousse alla "poponeddha". Incantati dalla cucina salentina, dallo spumone con piselli e fave caramellate e dalla torta pasticciotto, anche il regista Taylor Hakford, che con la moglie Hellen Mirren ha casa a Tricase, l'ex dirigente Rai Carlo Freccero, i giornalisti Mario Luzzato Fegiz e Marina Ricci e l'amministratore delegato di Eataly Francesco Farinetti. Ieri sera, altri due eventi culinari speciali in contemporanea con il concertone: prima Nuzzo con il suo grano stumpato al sapore di mare, poi Bufi con il suo polpo che lascia la "pignata" e balla tra piselli di Zollino, fichi d'India e finocchietto selvatico di Porto Selvaggio. **V.Bla.**