

Tutto pronto per la seconda edizione della kermesse "Basilicata food and wine"

In vetrina la cucina di qualità

Laboratori in diretta per uno show cooking tutto da gustare

POTENZA - Specialità lucane, laboratori di cucina, premiazione delle migliori aziende. Tutto questo è "Basilicata food and wine", il salone dell'eccellenza gastronomica lucana che, giunto alla sua seconda edizione, si terrà a Viggiano il 28 e 29 ottobre prossimi con un programma particolarmente fitto di appuntamenti rivolti sia agli operatori del settore che agli appassionati della buona cucina. Oggi alle 10 la presentazione alla stampa presso il dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata. La kermesse, organizzata dall'Unione cuochi regionale lucani con il patrocinio del Dipartimento agricoltura della regione Basilicata, la Provincia di Potenza la Camera di commercio di Potenza, Comune di Viggiano, Coldiretti Basilicata, Confcommercio, associazione provinciale Allevatori di Matera e Potenza, Parco nazionale dell'Appennino lucano e molti altri, tende soprattutto a evidenziare lo stretto legame che gli chef hanno con il proprio territorio e le sue eccellenze. Prodotti quali il pane di Matera **Igp**, la Melanzana rossa di

Rotonda Dop o il Peperone di Senise **Igp** e tanti altri, non solo saranno in esposizione e vendita, raccontati dai loro produttori ma, anche, la materia prima che darà anima allo show cooking che si terrà nel corso della manifestazione. Proprio la formula dello show cooking rappresenta una delle tante novità della seconda edizione di Basilicata Food & Wine. Laboratori di cucina in diretta dove i prodotti del territorio vengono trasformati in nuovi piatti sotto gli occhi del pubblico che assiste alla preparazione, interagisce con gli chef e ne testa il risultato finale. Di tutti i piatti che saranno elaborati dalle sapienti mani degli Chef della Nazionale Italiana Cuochi, dalla Stella Michelin Frank Rizzuti dell'omonimo locale di Potenza, dal 2 Stelle Michelin Pino Lavarra del Rossellinis di Palazzo Avino a Ravello in Campania, da Luigi Geraci di Ragusa, da Ciro D'amico di Perugia, da Michele Tamburrino dell'Antica Osteria Marconi di Potenza e dal Team dell'Unione Regionale Cuochi Lucani con la partecipazione dei supervisor Mario De-

muro, Rocco Giubileo, Giuseppe Sciaraffa ed Antonio Vaccaro, vi sarà anche pubblicazione con ricettario e foto. Sempre per il pubblico prevista un'area di degustazione di finger food elaborati dagli chef dell'Unione regionale cuochi lucani e di vini regionali. Ampio spazio quindi ai grandi vini lucani sempre più emergenti nel panorama nazionale. Al fitto programma si aggiunge anche un concorso per le aziende espositrici tra le quali saranno premiate quelle che si saranno distinte rispettivamente per ricerca e recupero delle tradizioni alimentari locali, per il prodotto più innovativo, il miglior packaging o come ambasciatore del territorio. La premiazione delle aziende ritenute virtuose nei rispettivi campi è prevista nel corso della cena di gala che sarà servita la sera del 28 ottobre. Di particolare interesse anche la formula adottata per questo evento dove i commensali potranno chiedere ulteriori informazioni e notizie su ogni singolo prodotto lucano adoperato per le colazioni di lavoro direttamente ai produttori presenti.

