

Enogastronomia

Il 2016 nel segno dell'eccellenza culinaria: apre la Città del Gusto del Gambero Rosso

martedì 29 dicembre 2015



Acquisto pneumatici a prezzi vantaggiosi



Dimensione dello pneumatico:

205 /

55 R16

Mostrare le offerte:

H: max 210 km/h

- Pneumatici invernali
- Pneumatici per tutte le stagioni
- Pneumatici estivi
- Tutti

Trova le gomme

gomma diretto.it

Il più grande distributore online di pneumatici d'europa

Tutto pronto per la settima sede italiana della holding nazionale che troverà spazio negli ex uffici dell'anagrafe.

Aprirà dopo le feste la sesta sede italiana della Città del Gusto. L'holding Gambero Rosso ha infatti deciso di inaugurare il nuovo centro proprio nel capoluogo salentino.

Dopo Roma, Palermo, Catania, Salerno, Torino, Napoli, la Città del Gusto di Lecce troverà spazio in pieno centro storico, presso gli spazi comunali che erano dell'anagrafe. Spazi che oggi occupano gli uffici direttivi del Distretto agroalimentare di qualità jonico salentino e dell'AIS Associazione Italiana Sommelier. È proprio il sito del Gambero Rosso a spiegare la novità: "Sono oltre 200 mq articolati in diversi spazi che ospitano un laboratorio sensoriale con schermi touch screen, una grande sala degustazioni e conferenze (per presentazioni di libri o prodotti e showcooking), la sala cucine con 12 postazioni, dove appassionati e operatori del settore possono partecipare a eventi e seguire i corsi organizzati da Gambero Rosso.

Il via all'attività didattica è previsto per l'11 gennaio con una serie di appuntamenti che coinvolgono chef della regione: si parte con Alfredo De Luca del ristorante Malcandrino, seguono Cristina Conte de LaltroBaffo con la sua proposta di ispirazione tradizionale ma di forte personalità; Sara Latagliata, con la sua cucina "meditativa, sociale, reminescente". Sarà poi il turno di Alessandra Civilla, del ristorante Alex, con una proposta fatta di contrasti e contaminazioni orientali; Mara e Carla Fornari, della nota gastronomia leccese, illustreranno una cucina del territorio rivisitata, fatta di lunghe cotture e incursioni nell'etnico, senza dimenticare la pasticceria, tradizionale e non; lo chef e sommelier Flavio Pedaci, del Don Fausto di Vernole, concentra il suo lavoro sul pieno rispetto del prodotto locale; la personal chef Anna Luisa Fusaro insegnerà come valorizzare in chiave gourmet la cucina casalinga con un occhio di riguardo per la panificazione e le lievitazioni naturali. Ci sarà poi anche spazio per il cake design con Rosita Roveda, autrice di torte artistiche.

Più avanti l'offerta didattica si amplierà con corsi di scrittura enogastronomica, degustazioni guidate di birra, vino, olio, caffè, tè, cioccolato, formaggi o salumi, lezioni di food photography e still life, senza dimenticare le attività rivolte ai bambini e un focus speciale per la panificazione e la pasticceria vegana. Una

partenza focalizzata sui corsi amatoriali che nel tempo diventeranno sempre più professionalizzanti, come nei mini corsi di avvicinamento al vino in cui verranno date anche nozioni per la commercializzazione, il management e l'abbinamento cibo-vino".