



il vino possibile



COMUNICATO STAMPA

Polpo Verace e Parmigiana Possibile: la Puglia da mangiare nelle degustazioni a cura dell'Istituto Alberghiero di Polignano (IPSSEO A MARE), nell'ambito della rassegna "Il Vino Possibile".

Polignano a Mare, 7/8 Luglio, 2017, Piazza San Benedetto, dalle ore 20, 30.

Sarà l'Istituto Alberghiero di Polignano a Mare (IPSSEO A MARE) ad animare gli angoli di degustazione in piazza San Benedetto nella due giorni de "Il Vino possibile". Oltre ai taglieri di salumi e formaggi accompagnati dalla sempreverde focaccia barese, gli studenti, sotto la guida dello **chef Innocente Galluzzi**, docente di enogastronomia, e con il sostegno e lo straordinario impegno dell'intero corpo scolastico, presenteranno due inedite preparazioni di finger food al sapore di Puglia: **polpo verace con patate in due consistenze** e la **parmigiana possibile**.

Aprè la degustazione "Sua Maestà" il Polpo Verace Con Spuma di Patate Novelle, in scena Venerdì, 7 luglio.

"... il venerdì di magro della tradizione gastronomica locale è spesso interpretato dalle massaie con la preparazione di pietanze sapientemente combinate. L'impiego di alimenti vegetali della dispensa di casa, o comunque di facile reperibilità, uniti a pesci locali di largo consumo, è mirato ad incontrare il favore di tutti i componenti il desco familiare."

La ricetta proposta è frutto dell'impiego di pochi ingredienti (tra cui le patate bio a km 0) rielaborati nelle consistenze e presentati in una veste nuova e accattivante.

Masticazione, morbidezza, untuosità e sapidità sono sensazioni concentrate in un sol boccone.

La nota asprigna di aceto e limone, le erbe aromatiche e il nostro meraviglioso olio d'oliva d.o.p., sono gli elementi complementari utili a trasformare un cibo della tradizione in una nuova sensazionale esperienza gastronomica.

A seguire, sabato, 8 luglio, la **Parmigiana Possibile**, con pomodoro di San Vito e nodino di latte.

“La ricetta presentata vuole essere un tentativo – provocatorio – di proporre gli ingredienti della parmigiana di melanzane in maniera separata o – se vi piace – ‘scomposta’, destinando alla masticazione il compito di ricomporre la poesia e l’armonia di sapori autentici vieppiù perduti. Le melanzane, il pomodoro, il basilico - rigorosamente provenienti da colture locali in campo aperto, subiscono una manipolazione essenziale, tesa a migliorarne le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.”

Anche in questo caso, l’armonia complessiva è garantita dall’elemento comune denominatore della cucina pugliese: l’olio Evo della Terra di Bari.

La collaborazione tra l’Istituto Alberghiero IPSSEOA e la rassegna “ Il Libro/Vino Possibile” conferma la **vitalità** e la **forza propositiva e innovativa** dell’Istituto, nell’impegno di rendersi protagonista del panorama produttivo e culturale del nostro territorio.

Arianna L’Abbate

Addetto Stampa

3207415338

arianna.labbate@gmail.com

<http://www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it/sito/>