Ego Festival: al via la quarta edizione a Taranto con 12 chef internazionali

Dal 19 al 24 settembre, il format ideato da Monica Caradonna proporrà la Puglia gastronomica e la celebrazione della cozza tarantina, tra masterclass, degustazioni e il nuovo progetto Dinner Incredible

Taranto, la Città dei Due Mari, teatro di Ego Festival 2022, dal 19 al 24 settembre (Foto © Ego Festival).

Si preannuncia ricca di sorprese e novità, l'edizione 2022 di **Ego Festival 2022**, l'evento enogastronomico dedicato alla formazione professionale nel mondo della ristorazione che si svolgerà a **Taranto** dal 19 al 24 settembre.

Dodici grandi chef internazionali si daranno appuntamento nella bella **Città dei Due Mari** per celebrare la Puglia gastronomica e la regina dello Jonio, la **cozza tarantina**.

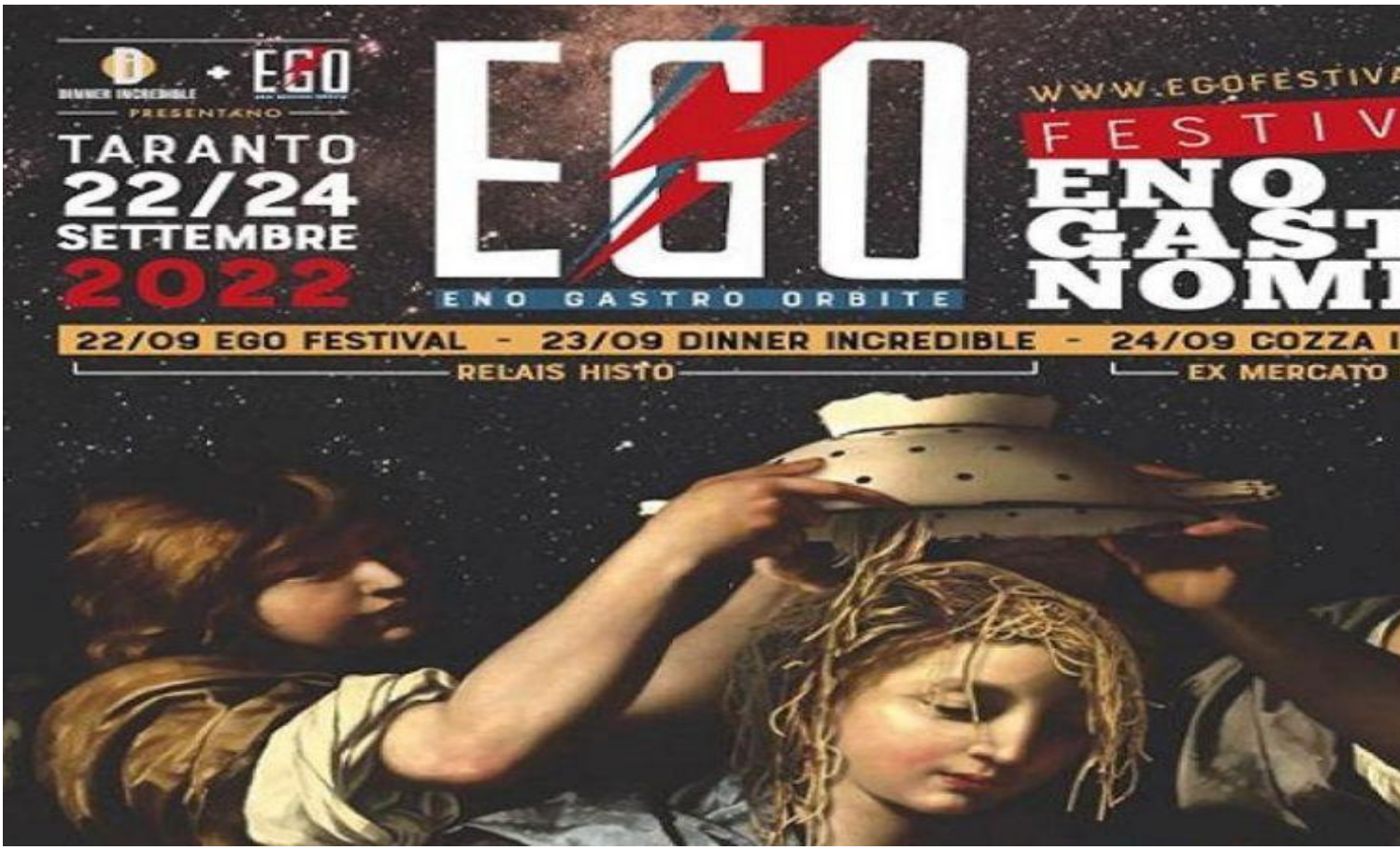
Ego Festival 2022: un respiro "golosamente" internazionale

Egitto, Spagna, Germania, Olanda, Thailandia, Africa e poi ancora Emirati Arabi, Perù, Stati Uniti sono i Paesi che, insieme all'Italia, saranno i protagonisti di nuove idee e riflessioni e dare vita al progetto **Dinner Incredible**, guardando al futuro della cucina mondiale.

Un racconto che si esplicherà nei piatti speciali che gli chef prepareranno in un viaggio che li porterà tra trulli e gravine, dai vigneti agli uliveti per reperire gli ingredienti principali e che presto diventerà una vera e propria serie tv distribuita su **Food Network** per l'Italia.

> «Il tema di questa edizione è la rigenerazione – dichiara la giornalista ed ideatrice di EGO Festival **Monica Caradonna** – intesa come apertura alla rinascita e al riscatto; è il rinnovamento di un ciclo vitale, è un circuito virtuoso che non distrugge ma ricrea. Il

mondo dell'enogastronomia è legato a doppio filo alla terra e alle attività umane e guardare in ottica di rigenerazione significa far rivivere ciò che era obsoleto e farlo tornare ad essere utile e produttivo ancora e ancora».



Nel programma, anche la celebrazione della Cozza tarantina e il progetto Dinner Incredible (Foto © Ego F

Il programma di Ego Festival 2022: alta cucina, masterclass e cultura del cibo

Un ricco programma con masterclass, moderatori e ospiti internazionali che, per cinque giorni invaderà Taranto tra alta cucina e momenti di studio e di approfondimento.

Giovedì 22 settembre, dalle 10 alle 18,30, al **Relais Histò** gli ospiti stranieri racconteranno com'è cambiata la ristorazione nel mondo dell'enogastronomia con un occhio verso la sostenibilità. A fare da cornice, i banchi di assaggio con prodotti pugliesi.

Venerdì 23 settembre, il Relais Histò aprirà le sue porte, per la prima volta, a **Dinner Incredible**: i 12 cuochi da tutto il mondo interpreteranno le materie prime scoperte in Puglia.

La Cozza tarantina, da quest’anno presidio Slow Food (Foto © Ego Festival).

Alla Villa Peripato la celebrazione della Cozza Tarantina, presidio Slow Food

Focus importante sarà poi la **Cozza Tarantina**, regina indiscussa della Città dei Due Mari e, da quest’anno presidio Slow Food. **Sabato 24 settembre**, infatti, presso la rotonda della **Villa Peripato**, saranno coinvolti **cuochi pugliesi che si confronteranno tra loro**, studiando e creando dei piatti in cui la “cozza” sarà la protagonista assoluta di una festa.

Una giornata all’insegna del gusto, che prevede degustazioni, musica, intrattenimento, ma anche momenti dedicati alla conoscenza della cozza tarantina.

Protagonisti anche gli stand dei cuochi e stand di cantine vinicole e aziende olearie rigorosamente pugliesi individuate dal progetto **Radici Virtuose**, il programma di promozione finanziato dal Mipaaf, e volto al rilancio dei prodotti e del paesaggio jonico salentino.

Il progetto vede coinvolti il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, il Consorzio di Tutela dei Vini Doc Brindisi e Squinzano, il Consorzio del Salice Salentino Doc, il Consorzio dell’Olio di Puglia Igp e il DAJS – Distretto Agroalimentare di qualità Jonico Salentino.

Ego Festival nasce dall’idea della giornalista **Monica Caradonna** insieme allo chef **Martino Ruggieri** e per l’edizione 2022 vede la partnership con l’organizzazione internazionale **Dinner Incredible** che fa capo al cuoco **Giorgio Diana**, del Lucida Fine Dining Restaurant al Cairo, in

Egitto.

Per info e ticket di partecipazione: www.egofestival.it

Data di creazione
16/09/2022
Autore
malinda-sassu