



A Lecce arriva la seconda edizione di EGO, il Festival dell'enogastronomia

**24 chef, 9 maitre, 18 giornalisti, oltre 70 aziende italiane produttrici di metodo classico, 15 aziende di champagne e 12 di Spirits. Sono questi alcuni dei numeri dell'evento che, dal 17 al 19 febbraio, animerà il Chiostro dei Domenicani della città barocca.**



La locandina dell'evento.

La seconda edizione di **EGO – Enogastrobite**, il festival dell'enogastronomia si svolgerà a **Lecce dal 17 al 19 febbraio** presso il **Chiostro dei Domenicani** in via S. Pietro in Lama, 27.

L'antico **chiostro** ospiterà anche le **venticinque masterclass in programma**, organizzate con l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale degli operatori di settore e degli appassionati che decideranno di vivere appieno EGO.

Nato per rafforzare le competenze professionali sul territorio salentino, il Festival si presenta come un importante scambio di esperienze tra chi opera nella regione e chi ha seguito percorsi professionali differenti. **Gli chef, pertanto, saranno chiamati ad esibirsi a coppia** (ciascuno con un proprio background) e a realizzare una ricetta con una stessa materia prima o un piatto della tradizione rivisto alla luce del loro percorso formativo tra le cucine nazionali e/o internazionali.

## **EGO Lecce, il Festival dell'enogastronomia: programma e ospiti**

Ospiti di tutto rispetto animeranno la kermesse del centro della città barocca: **Don Alfonso, Giuseppe di Martino, Chicco Cerea** (Da Vittorio), **Domino Schingaro** (Due Camini), **Eugenio Boer** (Bu:r), **Pasquale e Gaetano Torrente** (Al Convento), **Maria Cicorella** (Pashà), **Teresa Galeone** (Già Sotto l'Arco), **Antonella Ricci** (Al Fornello da Ricci) e **Iside De Cesare** (La Parolina).



Lo chef Alfonso Iaccarino del *Ristorante Don Alfonso* a Sant'Agata sui Due Golfi (NA).

**Antonio Zaccardi** e **Pasquale Laera** racconteranno il loro viaggio da Nord a Sud, mentre **Sabatelli** e **Torsiello** parleranno del cambio sede del loro ristorante e delle connesse implicazioni. **Martino Ruggeri** (Ledoyen Pavillon), invece, chiuderà le masterclass con un confronto ai fornelli con una cuoca abruzzese di "pura" e autentica tradizione.

Presenti anche i grandi italiani interpreti della sala, come **Umberto Giraud** e **Marco Reitano** (La Pergola), **Beppe Palmieri** (Osteria Francescana), **Saverio Di Gennaro** (Quintessenza), **Giuseppe Mariano** (general Manager di Hotel), **Gianni Sinesi** (Reale Casadonna).



Beppe Palmieri, maitre e sommelier dell' *Osteria Francescana* di Modena.

Un programma assai vasto, dunque, che passa dal mondo degli Spirits (con un focus a firma di Oscar Quagliarini) a quello della pizza con **Francesco Martucci** (I Masanieli), **Pierdaniele Seu** (Gli Illuminati), **Ciro Salvo** (50 Kalò) e **Renato Bosco** (Saporè), nonché un laboratorio sul pane con la ciociera **Roberta Pezzella**, cuoca, fornaia e pasticciera.



Lo chef Francesco Martuccidella Pizzeria *I Masanielli* di Caserta.

Di comunicazione parleranno **Fulvio Zendrini** e **Federico De Cesare Viola**, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa **Paola Caiozzi**, docente del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi.

Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico: **Falesco** da cui è nata la Intrecci Academy, **Masciarelli** con il castello di Semivicoli, **Feudi di San Gregorio** con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Ad aprire il Festival – e non poteva essere diversamente in una regione di oliveti come la Puglia – un **convegno sull'olio e sulla contraffazione**.

Il festival gode del patrocinio di **Viaggiare in Puglia** e Puglia Promozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazie al contributo di San Marzano Vini, Pastificio dei Campi, Frisino olio, Uppi, con il supporto tecnico di Klima show, Acqua Orsini, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort.

## **Ego Match, l'incontro tra ristoratori e professionisti**

L'edizione 2019 si caratterizza anche per **EGO Match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching

tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Nel Chiostro dei domenicani verranno collocate le EGOBOX, due contenitori in cui lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste. Il modulo destinato alle aziende può essere scaricato dal sito [egofestival.it](http://egofestival.it) (Pagina **Facebook**).

## Il concorso per i sommelier

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di Noi di Sala – **Antonello Magistà** – e dalla giornalista **Adele Granieri**, assegnerà il **Premio San Marzano Vini** come Miglior Sommelier a chi supererà con il miglior punteggio una prova pratica e una teorica.

## Il concerto



Renzo Rubino si esibirà a EGO con lo spettacolo *“Tasti”*.

È prevista, infine, la tappa leccese del tour del cantante **Renzo Rubino**. Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva cornice del Chiostro dei Domenicani, accompagnato dai pianisti **Roberto Esposito** e **Fabrizio “Faco” Convertini**.

### Data di creazione

13/02/2019

### Autore

manuela-mancino