

Trionfo per i prodotti pugliesi a Londra

Un trionfo di gusto per il primo evento internazionale, curato e organizzato con la collaborazione della Comunità Slow Food per la valorizzazione della ceramica d'uso grottagliese.

L'appuntamento si è svolto a Londra lunedì 6 dicembre presso La Fromagerie. Alla cena hanno partecipato 50 ospiti tra italiani, inglesi e giapponesi e il rappresentante di Slow Food Uk, Shane Holland.

Per l'occasione lo chef Alessandro Grano ha creato delle prelibatezze utilizzando i prodotti tipici pugliesi, il tutto servito in piatti di terracotta di Grottaglie (TA), famosa città delle ceramiche.

La proprietaria del ristorante Patricia Michelson e lo chef Grano hanno fatto un'introduzione in cui hanno valorizzato la ceramica d'uso grottagliese con un focus, in particolare, sulla cottura dell'agnello in pignata realizzato con una ricetta personale dello chef.

L'obiettivo della Comunità è, infatti, quello di valorizzare la ceramica grottagliese che vanta una storia importante di artigianato per il Made in Italy. Un progetto originale e creativo che nasce dalla volontà di di tradurre, in un territorio di antichissima tradizione di arte ceramica, i valori che il movimento Slow Food incarna e promuove a livello internazionale: dal diritto universale al cibo sano, alla difesa della biodiversità e degli ecosistemi, difesa della tipicità. L'incontro tra tradizioni, linguaggi, produzioni locali diversificate può, dunque, rappresentare una grande leva in grado di potenziare le eccellenze di cui dispone il territorio.

Dopo Londra, seguiranno altri progetti e iniziative che

vedranno ancora una volta coinvolti i maestri ceramisti con la collaborazione dei produttori dei diversi settori del mondo enogastronomico.

“Il nostro evento a Londra – ha dichiarato Franco Peluso, Portavoce della Comunità Slow Food per la valorizzazione della ceramica d’uso grottagliese – è stata un’importante vetrina che ha messo in mostra, grazie alla maestria dello chef Grano, la qualità dei nostri prodotti sia enogastronomici che di ceramica. La buona cucina e, in particolare, la cura per la qualità degli ingredienti e l’artigianato, sono un elemento essenziale della cultura italiana. Per l’occasione, ogni ospite alla cena ha ricevuto una nota descrittiva del nostro progetto in modo da poter percepire il giusto valore dell’iniziativa”.