

## AVETRANA REGINA DEL FOOD CON IL FESTIVAL DELLA DIETA MEDITERRANEA

Dal 3 al 5 ottobre Avetrana ospita cooking show, degustazioni, laboratori e lezioni di cucina

Degustazioni, visite guidate tra gli itinerari del gusto, cooking show e ancora laboratori, un convegno, giochi tradizionali e lezioni di cucina. C'è tutto questo e molto altro nel Festival della Dieta Mediterranea che si terrà nel **centro storico di Avetrana dal 3 al 5 ottobre**. Una tre giorni alla scoperta delle bellezze del territorio e dei suoi sapori, che punta a raccogliere un ampio pubblico. Tutti gli eventi, infatti, saranno gratuiti. "Quando il vino brinda alla Dieta Mediterranea" lo slogan scelto per l'iniziativa. E non è un caso, dal momento che è organizzata dal GAL Terre del Primitivo nell'ambito del progetto di cooperazione internazionale LeaderMed che vede insieme ben 16 GAL pugliesi che saranno i protagonisti attraverso gli stand enogastronomici predisposti per l'occasione. Molto vario il programma di degustazione, con **ticket a prezzi simbolici, differenziati per adulti e bambini**. Vino, olio, ma anche food in genere, con particolare attenzione- è d'obbligo- a quei prodotti che hanno reso unica la Dieta Mediterranea. Insomma, saranno tre giorni molto intensi, per toccare con mano e gustare il Mediterraneo Rurale.

E poi ci sono loro, grandi chef che, con i loro piatti, nella serata inaugurale di venerdì 3 valorizzeranno al massimo i prodotti più genuini nell'ambito del **"Cooking show dell'Innovazione"**. Solo per fare qualche nome: Vinod Sookar, Stella Michelin; Palma D'Onofrio, Maestra di Cucina e gran finale con lo Chef pasticciere Tiziano Mita e i dolci all'Extravergine. Il giorno successivo, tra le tante attività, è in programma il **"Cooking show della Tradizione"**, con un divertente confronto tra la cucina mediterranea di casa e i professionisti delle scuole alberghiere. Coinvolti gli Istituti Alberghieri di Maruggio e Otranto, insieme- tra gli altri- allo Chef stellato Antonella Ricci, Direttore della Mediterranean Cooking School di Ceglie Messapica; Domenico Persano, Chef a domicilio; Tiziana Ingrassia, food blogger e gran finale con Valentina De Palma, chef con i tacchi a spillo. Sempre sabato sera, il cooking show avrà un preludio sul palco col noto esperto Agostino Grassi, segretario della Fondazione Dieta Mediterranea che spiegherà: "Perché è meglio friggere con l'olio di oliva".

Inoltre, sono in programma alcuni **laboratori**: alla scoperta dell'extravergine di oliva, di degustazione vini con sommelier e calici, infine per i bambini che giocheranno con la Dieta Mediterranea, attraverso attività ludiche e di apprendimento con ortaggi e verdure di stagione. La domenica sarà dedicata anche alle lezioni di cucina e allo spettacolo della natura nei luoghi di produzione delle materie prime. A partire dalle 10, visite guidate gratuite (su prenotazione) con la proposta di due itinerari: le saline a tavola, alberi monumentali e vigne ad alberelli. Info: [www.galterredelprimitivo.it](http://www.galterredelprimitivo.it). Il Festival della Dieta Mediterranea è un'attività finanziata nell'ambito del PSR Puglia 2007-2013 Misura 421 azione 4.2.2. Progetto LeaderMed.





PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA PUGLIA 2007-2013



Ufficio stampa LeaderMed: 41Agenzia TV redazione@41agenziatv.com, 333.6365891  
Ufficio stampa GAL Terre del Primitivo : Valeria D’Autilia 335.5814559, Jessica Niglio 380.7758456

