Dieta Med-Italiana, a Lecce bar e ristoranti protagonisti

dieta-mediterranea1-d121b314

Lecce ospita dal 26 aprile al 4 maggio il Festival Dieta Med-Italiana, alla sua terza edizione, sostenuto dalle principali istituzioni regionali il cui nome deriva dalla contrazione delle parole “dieta mediterranea italiana”. Ben nota come capitale del barocco, lo stile che caratterizza il meraviglioso centro storico, Lecce conquista così anche un titolo in più: quello di capitale della cultura e del buon cibo. Con esplicito richiamo all’Unesco, che ha riconosciuto la dieta mediterranea nella lista del Patrimonio immateriali dell’umanità, l’iniziativa comprende un ricco calendario di incontri, degustazioni e presentazioni e soprattutto un’esposizione di prodotti tipici nel cuore pulsante della città, piazza sant’Oronzo.

Il festival infatti si snoda nel centro storico della città Salentina coin il supprto dei Ristoranti, le Trattorie e i Bar della città che faranno la loro parte, offrendo ai clienti nel periodo del Festival pietanze ed aperitivi tipici del territorio, realizzati con prodotti locali e a km 0.

Vera cifra dell’esposizione, però, non sono solo i prodotti, ma… i produttori: chi vi partecipa ha espressamente aderito a uno “stile” che prevede il diretto coinvolgimento del visitatore, anche in versione one to one, a cui viene raccontata la storia e i segreti per la produzione di pane, olio, vino, latticini e dolci.

Durante il festival, che coincide con il periodo dei ponti primaverili, è valida la nuova formula Gastro-Turistica “30-20-10”: dormi con 30 euro, mangi con 20, compri con 10.