Borgo Egnazia, in Puglia pienone di stelle per Euro-Toques

Da oggi, lunedì 15 maggio **Borgo Egnazia** diventa protagonista di uno straordinario incontro tra la Puglia e alcuni dei migliori Chef stellati d'Italia: **Euro-Toques**, storica associazione internazionale che riunisce i più importanti Chef del panorama culinario, ha scelto la prestigiosa struttura di Savelletri di Fasano, premiata nel 2016 come "Best Hotel of the Year", per l'assemblea annuale e un'anticipazione della **nuova Guida** Euro-Toques Italia 2017/18 e dei nuovi partner dell'associazione. L'evento sarà un importante momento di incontro e condivisione per **Euro-Toques**, l'unica associazione voluta, riconosciuta e approvata dall'Unione Europea, che ad oggi conta più di 3.000 cuochi associati e include tutti i "3 stelle Michelin" italiani, nonché l'occasione per presentare i suoi importanti partner. **Borgo Egnazia** è la speciale location per questo importante appuntamento e proporrà un calendario di imperdibili cene per celebrare l'eccellenza gastronomica pugliese. Si tratta di un evento importante per la struttura aperta tutto l'anno, simbolo dell'ospitalità pugliese nel mondo, scelta dai viaggiatori per la sua raffinata proposta culinaria, le esperienze "locali" di scoperta del territorio e la pluripremiata Vair, psico-alchemica spa dedicata al corpo e alla mente.

L'evento si apre oggi **alle ore 18** con un talk show sul tema più che mai attuale "**Cuochi traino del turismo**", a cui prenderanno parte: l'**On. Dorina Bianchi**, Sottosegretario al Turismo; **Michele Emiliano,** Governatore della Puglia; **Pecoraro Scanio**, già ministro e presidente Presidente Fondazione UniVerde e promotore campagna e petizione mondiale #pizzaUnesco; **Riccardo Cotarella**, presidente dell'associazione mondiale degli enologi; **Arrigo Cipriani**, albergatore e ristoratore; **Vladimir Scanu** Group Consulting Director of Food & Beverage Innovation di Borgo Egnazia; **Luciano Pignataro**, food editor de "Il Mattino"; **Enrico Derflingher**, presidente italiano ed europeo di Euro-toques. La tavola rotonda sarà coordinata da **Alberto Lupini**, direttore di "Italia a Tavola".

La serata proseguirà con **"La Puglia in Piazza"**, cena di gala allestita nella cornice unica e avvolgente della Piazza di Borgo Egnazia. Tra ricche e raffinate food station e accompagnamento musicale, gli ospiti di Borgo Egnazia e i visitatori esterni avranno l'opportunità di degustare sotto il cielo stellato alcuni tra i piatti più famosi dei migliori chef pugliesi riconosciuti a livello nazionale ed internazionale: **Antonella Ricci** del ristorante "Fornello da Ricci", **Maria Cicorella** de "Il Pashà",

Floriano Pellegrino e Isabella Potì del “Bros Restaurant”, **Pietro Penna** del “Casamatta”, **Felix lo Basso** dell’omonimo ristorante e naturalmente **Domingo Schingaro** del “Due Camini”, il ristorante gourmet di Borgo Egnazia. La sinergia creativa tra Euro-Toques e Borgo Egnazia proseguirà nel corso della settimana: da martedì 16 a venerdì 19 maggio gli ospiti di Borgo Egnazia e i visitatori esterni potranno partecipare ogni sera a una diversa collaborazione “*one dinner only*” tra l’Executive Chef di Borgo Egnazia Domingo Schingaro e un guest Chef di Euro-Toques. Ecco il calendario completo: **16 maggio Chef Matteo Sangiovanni,**
“Cena a 4 mani” organizzata dal Team Costa del Cilento Euro-Toques Campione del Mondo, vini dell’azienda agricola San Salvatore; **17 maggio Chef Marco Bottega (1 stella Michelin),** “Cena a 4 mani” organizzata da Aminta Resort di Genazzano, vini dei Marchesi di Barolo; **18 maggio Chef Fabio Pisani (2 stelle Michelin)** “Cena a 4 mani” organizzata da Il Luogo di Aimo e Nadia, vini della tenuta Planeta Sicilia; **19 maggio Chef Pasquale Laera (1 stella Michelin),** “Cena a 4 mani” organizzata Boscareto Resort & Spa, vini Tormaresca e Marchesi Antinori.