Orecchiette nelle ‘nchiosce: 12 chef interpretano la Puglia più tipica

orecchiette-8dcf1211

Orecchiette per tutti i gusti: quelle con pancetta di maiale croccante su crema di pecorino e pepe nero, gluten free, o quelle con battuto di cipolla rossa in agro e pancetta cruda, menta e pomodoro fresco. Oppure con peperoni e ricotta affumicata. E persino le orecchiette dessert, con sorbetto di cime di rapa e crumble di acciughe. Questi alcuni piatti che proporranno i 12 chef protagonisti di Orecchiette nelle ‘nchiosce. **L'evento enogastronomico pugliese trasformerà per due giorni, il 17 e il 18 agosto, (le tipiche ‘nchiosce - i caratteristici vicoli bianchi nel cuore del centro storico di Grottaglie (TA)- in veri e propri percorsi gastronomici**. Accanto ai grandi chef anche 12 cantine, tra cui anche un birrificio artigianale, per scoprire gli abbinamenti più "giusti" o inconsueti. Chi non si accontenta di mangiare, bere e ascoltare musica, e vuole mettere le mani in pasta, troverà ben due laboratori: quello per imparare a preparare manualmente le orecchiette, a cura dell’Associazione Utopia di Grottaglie, e quello delle conserve artigianali, una delle grandi tradizioni regionali. Orecchiette nelle ‘nchiosce è un evento organizzato dall’Associazione “Le idee non mancano” con la direzione artistica di Danilo Giaffreda, architetto, fotografo e food- blogger meglio noto sul web come Il Ventre dell’Architetto.