

**N**on sarà certo il 2019 a farci mettere a dieta. La Puglia, patria incontrastata del cibo buono, sarà per tutto l'anno il palcoscenico privilegiato di eventi "Food". Non dimentichiamoci che, oltre allo scenario tra i più desiderati, il forte driver del turismo nella regione è stato il cibo. Questo è parte di una tendenza sociale più ampia dato che ora apprezziamo il cibo e tutte le sue complessità più che mai e non lo consideriamo più come una pura fonte di energia. Il cibo è qualcosa non solo da gustare ma da apprezzare come concetto culturale fino a diventare una forma d'arte in sé. Un po' per tradizione, un po' perché molti operatori hanno finalmente compreso che il cibo è un forte motivatore per il turismo, il mondo del food-business nei mesi a venire sarà un tripudio di sagre, presenze di chef stellati italiani e stranieri, colloqui con hospitality star e potremo persino colloquiare coi grandi "foodchangers", coloro che spingono il cuore e cervello oltre la barricata del conosciuto, per immergersi negli ambienti della food innovation e provare a posizionare la Puglia sotto i grandi (e meritati) riflettori internazionali.

Oltre al C.I.A., il Culinary Institute of America, che invia i propri studenti nel castello di Ugento per una full immersion nel Puglia Culinary Center, la Nazionale italiana cuochi si preparerà sulle colline di Fasano con il coach Pierluca Ardito, alle olimpiadi della cucina che si terranno a Stoccarda a febbraio 2020 e dove cercheranno di confermare la medaglia d'oro vinta a Lussemburgo lo scorso novembre. Il

# Non solo sagre show di sapori per 4 stagioni

Nick Difino

*Gli appuntamenti  
culinari diventano  
un motore per il turismo*

**Il cibo incontra  
il cinema, l'arte  
e la musica  
E a Fasano la  
Nazionale cuochi  
si prepara  
alle Olimpiadi**

comparto educational sta guardando oltre e sta preparando grandi sorprese mentre le sagre e fiere non si contano.

Tra gli appuntamenti maggiori dell'anno c'è la rassegna "Lù Mièrè Calicidicinema" nel Must di Lecce, che unisce la degustazione di film perduti e ottimi vini. A Bisceglie nelle Segherie il 7 febbraio c'è "Les Tableau Mangeant", un viaggio tra il cibo nella storia dell'arte e l'arte nel piatto con la realizzazione di un'opera commestibile di 10 metri quadrati. A Lecce torna invece "Ego Eno Gastro Orbite": il festival della formazione enogastronomica, comunicazione e storytelling del cibo. Da ricordare anche Radici



Del Sud, il salone del vino e dell'olio nel castello di Sannicandro. Dal 21 al 24 marzo a Bari torna il premio Biol 21, uno dei più prestigiosi del mondo oleario. A luglio Alberobello ospita il Farm Festival, l'incontro tra cibo e musica nelle arti performative, mentre Borgo Egnaia sempre in estate proporrà la consueta Festa del Borgo. Ad agosto a Maglie torna il Mercatino del gusto, uno dei maggiori eventi food in Italia. FoodExp a Lecce, invece, alla seconda edizione promette un cartellone scoppiettante in una tre giorni che premierà i migliori chef, pizza chef e responsabile sala emergenti fra gli under 30 pugliesi.

