



CHEHO Peppe, servi la borragine!

Di questi tempi, nella nostra Italia che cammina
 senza tutti i freni in legge e chef di cucina!
 "Questo chef ha girato il mondo, è stato di qui e di là,
 di nouvelle cuisine, robe di pessa, pessa qualità!
 Ma che pessa qualità, sono delle coccatine
 servite su un grande piatto con tre pece di salsina -
 Tutti stammati, sferza un'atmosfera strana
 e al cenno del Maître, tutti sollevano sto caupano.
 "Voilà dice lo chef: "Su un letto di oignon, poisson du BALTIC
 ca jè in baccalè et la epodd... ma je ne pèc pèc!
 Ma che alta cucina della France e lupletaria,
 Viva i Zullo, che usano prodotti della terra!!
 Altro che chilometro zero e corta filiera
 questo allunga la mano a cogliere la spessa vera!
 Se te dobbiamo trasmettere la Puffonità
 e come carante trappettare la seminità -
 la tua c'è una bella realtà, non è stupidaggine!
 Al festo delle ostriche, servi sempre la BORRAGINE

Luigi...

CIBO DEL FUTURO



FOOD OF THE FUTURE

VENTUNESIMO APPUNTAMENTO CON LA DAUNIA

ORSARA DI PUGLIA, 9 - 10 OTTOBRE 2016

Peppe Zullo

in collaborazione con Slow Food e Orsara Città Slow
e con la partecipazione di Salvatore Taronno - Vicepresidente Slow Food Puglia

PRESENTA CIBO DEL FUTURO

SIMPLE FOOD FOR INTELLIGENT PEOPLE

9 OTTOBRE - Villa Jamele - ore 11.00

INTERVENGONO

Fabio Renzi - *Segretario Generale Fondazione Symbola*
Giuseppe Savino - *Founder Hub Rurale Vazapp - L'Agricoltura del futuro*
Giacomo Mojoli - *Progettista - Design - Thinking*
Stefano Pecorella - *Presidente Parco del Gargano*
Domenico Meleleo - *Pediatra nutrizionista*
Monique Polloni - *freelance journalist Vancouver*
Angelo Inglese - *Sarto e Stilista*
Ken Motoyoshi - *chef ristorante Tokyo*
Pietro Zito - *Cuoco Ristorante Antichi Sapori*

MODERA

Oscar Buonamano - *Giornalista, Blogger de l'Espresso*

ITINERARI DEL GUSTO

Ristoratori e Produttori in un percorso enogastronomico
a Piana della Corte faranno degustare i sapori del territorio

CIBO DEL FUTURO

SIMPLE FOOD FOR INTELLIGENT PEOPLE

10 OTTOBRE - CANTINE PARADISO - ore 11.00

INTERVENGONO

Fabio Pisani - *Cuoco Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia*
Fofò Ferriere - *Gastronomo*
Faith Willinger - *Giornalista e Autrice*
Ettore Varricchio - *Docente di qualità agroalimentari Università del Sannio*
Giuseppe Cupertino - *Presidente Fondazione Sommelier Puglia*
Peppe Zullo - *Cuoco contadino*

MODERA

Gaetano Manfredonia - *Food and Wine Lover*

IN CUCINA

giovani chef interpreteranno il cibo del futuro senza dimenticare
la propria identità e le proprie origini geografiche