

Lecce: Dal 23 al 27 ottobre a Torino, padiglione 3, corridoio 3G, stand 011

Al Salone del Gusto il Vincotto Experience

Tradizione e innovazione dal sole del Salento

Con “Più Gusto” il vincotto apre nuove strade di qualità nelle versioni

Ingentilito, Balsamico, Glassa e Cuettu e nelle elaborazioni di chef e pasticceri.

Ospiti del GAL Serre Salentine e del Progetto di Cooperazione Int. “Penisole d’Italia” Al

Salone del Gusto di Torino (dal 23 al 27 ottobre) il “Vincotto Experience”, una serie di

esperienze culturali e gustative suscitate dall’uso sapiente di uno dei prodotti più

tradizionalmente tipici del territorio salentino, il vincotto. L’idea è frutto di un’intuizione di Antonio

Venneri di Terra Apuliae che, dopo aver completato la gamma di prodotti base nelle versioni

Ingentilito, Balsamico, Glassa e Cuettu, ha letteralmente contaminato diversi produttori locali

dando vita al brand “Più Gusto”, una serie di nuovi prodotti, dalla pasta ai dolci tipici, dalla

puccia alla frisa, aventi due caratteristiche fondamentali: essere di altissima qualità e,

soprattutto, essere aromatizzati e prevedere tra gli ingredienti il Vincotto primitivo ed il Cuettu.

L’esperienza del vincotto a Torino è veicolata dal GAL Serre Salentine che, insieme ad altri

“collegli” di Puglia e Basilicata (Capo S. Maria di Leuca, Bradanica, Terre d’Arneo, Le Macine,

Cosvel), partecipa con il progetto di cooperazione internazionale “Penisole d’Italia”.

Oltre alla gamma completa del Vincotto primitivo, i partecipanti al Salone potranno conoscere e

degustare presso l’apposito stand (padiglione 3, corridoio 3G, stand 011) il Vincottino,

un’elaborazione del pasticcere Giovanni Venneri, il Tarallino al Cuettu e le Friselline al Vincotto

Balsamico di Emiliano Prete, tutte e tre (Vincottino, tarallini e friselline) sono preparati con

semole Selezione Casillo.

Ma il Vincotto Experience è presente anche in altri “luoghi” del Salone.

Nell’area “Mixology” per i “Presidi sotto spirito” si potrà incontrare il cocktail “Sicily” preparato da

Michele Di Carlo, presidente del Cocktail Classic Club e docente Master of Food sui distillati,

ottenuto con 4 cl di Botran ron bianco (Bonaventura Maschio), 2 cl di Latte di mandorle

(Maglio), 1 cl di Vincotto Primitivo (Terra Apuliae – Venneri), 10 cl di Melone purceddu di

Alcamo.

Nell’ambito dell’attività divulgativa e didattica di Slow Food Puglia e dall’Assessorato Regionale

alle Politiche Agricole per il Salone del Gusto 2014, lo Chef Anna di Gregorio del ristorante

Falsopepe di Massafra (Ta), con la collaborazione degli studenti dell’Istituto Alberghiero di

Fasano organizzano una cena identitaria dei prodotti del territorio Dauno dove saranno servite

le “carteddrate” con il “Cuettu” – Vincotto dolce d’uva e miele.

A cura di Stefania Erroi, Segretario nazionale e Direttore Personal Chef Academy della

Federazione Italiana Professional Personal Chef, Miss Chef Puglia Imperiale 2014, saranno

preparati il Polpo verace di Gallipoli scottato al profumo di cannella e rosmarino su crema di

patate Sieglinde, glassa di Vincotto primitivo balsamico e briciole di biscotto alla mandorla e la

Bavarese al pistacchio con gelatina al “Cuettu” - vincotto dolce d’uva e granella di mostaccioli.

Nota di cultura gastronomica e nutrizionale.

Utilizzando il “Cuettu” nell’impasto del vincottino e dei tarallini si riduce il quantitativo di

zucchero semolato. Il Cuettu, mosto cotto d’uva della consistenza di uno sciroppo dal gusto

dolce, rotondo e aromatico, è particolarmente ricco in polifenoli, antiossidanti naturali presenti

nell’uva rossa in particolare. “Il Cuettu - spiega Luigi De Bellis del Dipartimento di Scienze e

Scritto da Pro Salento

Mercoledì 22 Ottobre 2014 11:05 -

Tecnologie Biologiche ed Ambientali (DiSTeBA) dell'Università del Salento - come tutti i vincotti salentini, condimenti-alimenti agrodolci ottenuti dalla lenta cottura del mosto d'uva cotto e del vino fino alla consistenza di uno sciroppo (analcolico), è caratterizzato da una significativa concentrazione di polifenoli dagli effetti benefici. Indagini epidemiologiche hanno infatti portato alla conclusione che l'assunzione di alimenti ricchi in polifenoli porta ad una riduzione dell'incidenza di malattie quali le malattie cardiovascolari, il diabete mellito ed alcuni tipi di cancro.

Alcuni collegamenti utili:

Salone del Gusto: www.salonedelgusto.it

Vincotto Experience: www.vincottoexperience.it

Pagina su FB: [click](#)

Pro_Salento • Dieta Med-Italiana

Un'Italia da tripla A: agricoltura, alimentazione, ambiente

Lecce - P.tta De Sanctis - Tel. 368.7869686