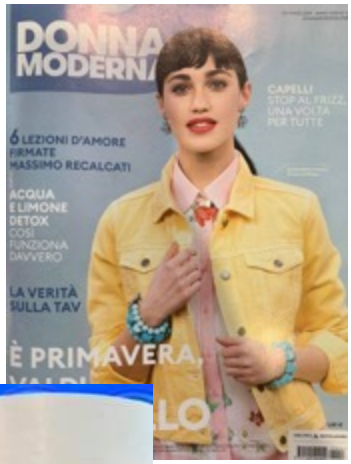
EGO2019

- rassegna stampa-

MC

Testata: Donna Moderna
Data: 20 marzo



CUCINA

Le cime di rapa ispirano gli chef

di Sarah Scaparone

Non fermarti al classico abbinamento con le orecchiette. Qui tre grandi cuochi ti propongono versioni nuove e irresistibili

INSALATA CON FORMAGGIO DI MANDORLE E TARTUFO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

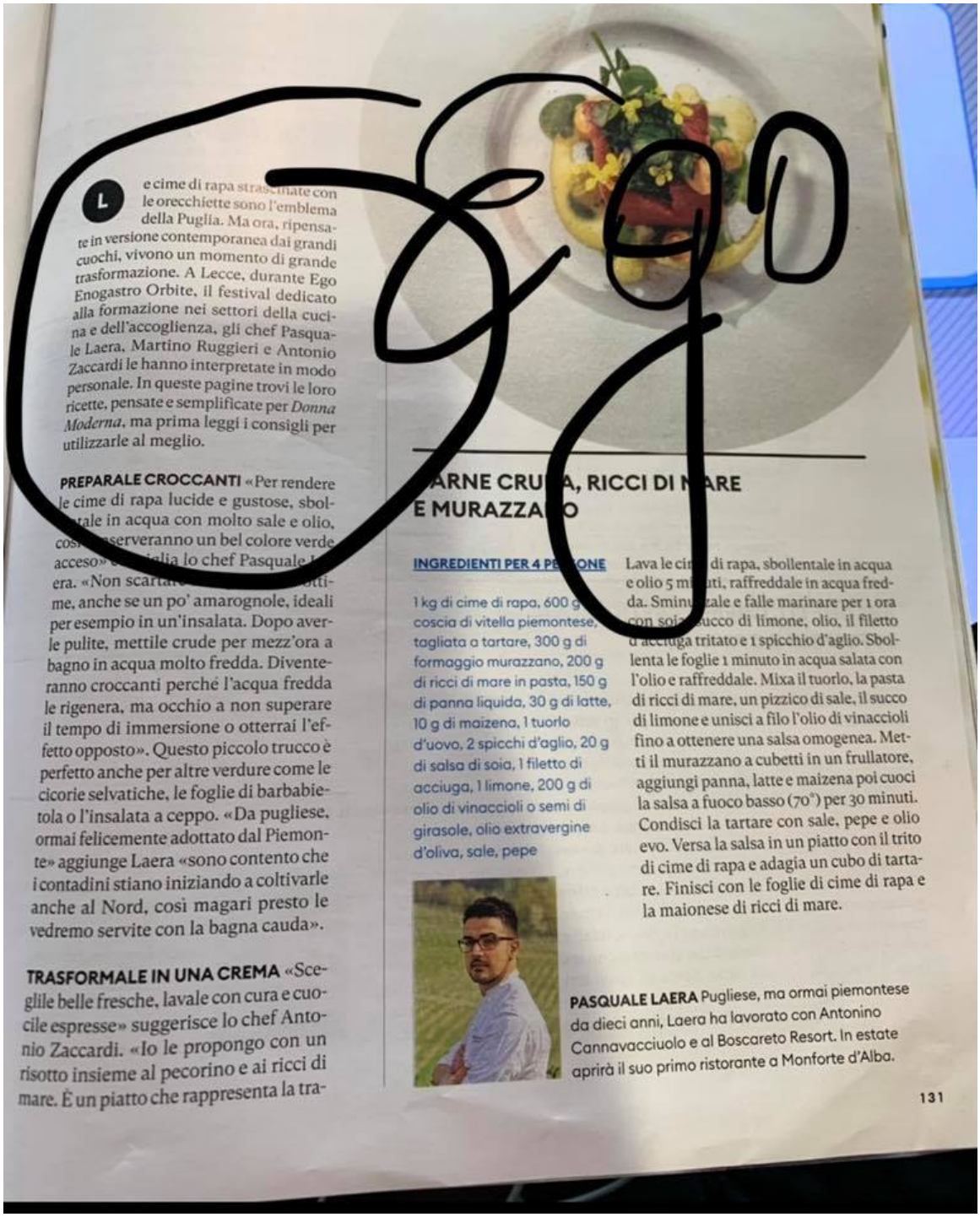
Per il formaggio di mandorla: 500 g di mandorle pelate, 1,5 g di acqua fredda, 0,4 g di succo di limone, 4 g di sale. **Per il brodo:** 400 g di cime di rapa, 1,5 g di acqua fredda, polvere di pane secco di Altamura. **Per l'insalata:** 100 g di cicoria selvatica, 300 g di acciughe, sale, zucchero, tartufo nero, fiore di cima di rapa, semi del frutto della passione

Lascia a bagno le mandorle 12 ore, frullale e recupera il latte con un canovaccio. Portalo a 80° (usa il termometro), aggiungi il sale e il succo di limone. Fai scolare per una notte in frigo. Trita le cime di rapa, mettile in una pentola e stufale qualche minuto, bagnale con acqua fredda e cuocile 20 minuti. Filtra con un colino e recupera il brodo. Condisci la cicoria selvatica con acciughe, sale e zucchero. Disponi in un piatto il formaggio di mandorla, con la cicoria, le lamelle di tartufo nero, i fiori di cima di rapa e i semi del frutto della passione. In una ciotola a parte servi il brodo spolverato con la polvere di pane.

ANTONIO ZACCARDI
Abruzzese, classe 1978, Zaccardi da un anno è approdato al Pashà di Conversano (BA). Alle spalle ha numerose esperienze, tra cui quella Ristorante Piazza Duomo di Alba (CN), dove ha lavorato 12 anni.

MC

Testata: Donna Moderna
Data: 20 marzo



Le cime di rapa strascinate con le orecchiette sono l'emblema della Puglia. Ma ora, ripensate in versione contemporanea dai grandi cuochi, vivono un momento di grande trasformazione. A Lecce, durante Ego Enogastro Orbite, il festival dedicato alla formazione nei settori della cucina e dell'accoglienza, gli chef Pasquale Laera, Martino Ruggieri e Antonio Zaccardi le hanno interpretate in modo personale. In queste pagine trovi le loro ricette, pensate e semplificate per *Donna Moderna*, ma prima leggi i consigli per utilizzarle al meglio.

PREPARALE CROCCANTI «Per rendere le cime di rapa lucide e gustose, sbollentale in acqua con molto sale e olio, così conserveranno un bel colore verde acceso» consiglia lo chef Pasquale Laera. «Non scartare le foglie ottime, anche se un po' amarognole, ideali per esempio in un'insalata. Dopo averle pulite, mettile crude per mezz'ora a bagno in acqua molto fredda. Diventeranno croccanti perché l'acqua fredda le rigenera, ma occhio a non superare il tempo di immersione o otterrai l'effetto opposto». Questo piccolo trucco è perfetto anche per altre verdure come le cicorie selvatiche, le foglie di barbabietola o l'insalata a ceppo. «Da pugliese, ormai felicemente adottato dal Piemonte» aggiunge Laera «sono contento che i contadini stiano iniziando a coltivarle anche al Nord, così magari presto le vedremo servite con la bagna cauda».

TRASFORMALE IN UNA CREMA «Sceglile belle fresche, lavale con cura e cuocile espresse» suggerisce lo chef Antonio Zaccardi. «Io le propongo con un risotto insieme al pecorino e ai ricci di mare. È un piatto che rappresenta la tra-

CARNE CRUDA, RICCI DI MARE E MURAZZANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di cime di rapa, 600 g di coscia di vitella piemontese, tagliata a tartare, 300 g di formaggio murazzano, 200 g di ricci di mare in pasta, 150 g di panna liquida, 30 g di latte, 10 g di maizena, 1 tuorlo d'uovo, 2 spicchi d'aglio, 20 g di salsa di soia, 1 filetto di acciuga, 1 limone, 200 g di olio di vinaccioli o semi di girasole, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Lava le cime di rapa, sbollentale in acqua e olio 5 minuti, raffreddale in acqua fredda. Sminuzzale e falle marinare per 1 ora con soia, succo di limone, olio, il filetto d'acciuga tritato e 1 spicchio d'aglio. Sbollenta le foglie 1 minuto in acqua salata con l'olio e raffreddale. Mixa il tuorlo, la pasta di ricci di mare, un pizzico di sale, il succo di limone e unisci a filo l'olio di vinaccioli fino a ottenere una salsa omogenea. Metti il murazzano a cubetti in un frullatore, aggiungi panna, latte e maizena poi cuoci la salsa a fuoco basso (70°) per 30 minuti. Condisci la tartare con sale, pepe e olio evo. Versa la salsa in un piatto con il trito di cime di rapa e adagia un cubo di tartare. Finisci con le foglie di cime di rapa e la maionese di ricci di mare.

PASQUALE LAERA Pugliese, ma ormai piemontese da dieci anni, Laera ha lavorato con Antonino Cannavacciuolo e al Boscareto Resort. In estate aprirà il suo primo ristorante a Monforte d'Alba.

131

Testata: Donna moderna
Data: 20 marzo

Martino Ruggieri è head chef del Ledoyen Pavillon, il tre stelle Michelin di Parigi guidato da Yannick Alléno. Ha alle spalle esperienze importanti con Riccardo Camanini, Heinz Beck e Joel Robuchon. È pugliese di Martina Franca (TA).

SPAGHETTI, CREMA PASTICCIERA DI FUNGHI E CAVIALE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di cime di rapa, 10 gr di colatura di alici, 50 g olio evo, 1 spicchio di aglio, 1 kg e 1/2 di funghi champignon, 20 g di maizena, 200 g di spaghetti, 75 g di caviale (o di uova di lompo), 1 limone, 1 bacca di vaniglia

Prendi gli champignon, lavali, puliscili e falli bollire in 4 l di acqua per 40 minuti, quindi filtra il tutto e schiaccialo. Al composto aggiungi la maizena, 20 g di acqua, un pezzetto della buccia del limone e 1/2 bacca di vaniglia: porta a bollore e mescola con la frusta per 10 minuti come se preparassi una crema pasticciera: deve risultare densa. Lascia riposare. Metti 50 g di cime di rapa a seccare in forno a 80° per 3 ore, quindi frullale e ottieni una polvere. Fai cuocere a lungo gli spaghetti, poi scolali e raffreddali in una boule con acqua e ghiaccio. Nel frattempo in una pentola metti 30 g di olio e l'aglio, scaldali e aggiungi le cime di rapa rimaste che sfumerai con la colatura di alici e mettili da parte. Scola gli spaghetti, mescolali nella crema e dividili nei quattro piatti su cui metterai il caviale, 20 g di olio, le cime di rapa spadellate e la polvere.

dizione gastronomica del mio Abruzzo, il lungo periodo trascorso in Piemonte e l'attuale trasferimento in Puglia: un mix di esperienze sulla cucina e sui cibi di quei territori. Per farlo preparo una crema con le cime di rapa con cui manteco il risotto che così diventa verde: scotto le foglie, le cuocio in acqua e sale, le raffreddo in acqua e ghiaccio, le frullo e ottengo la crema che condisco con olio all'aglio. Sul risotto metto una grattata di limone, del rafano e la polvere di nero di seppia che mi ricorda il colore del riccio. Alla fine aggiungo i ricci di mare».

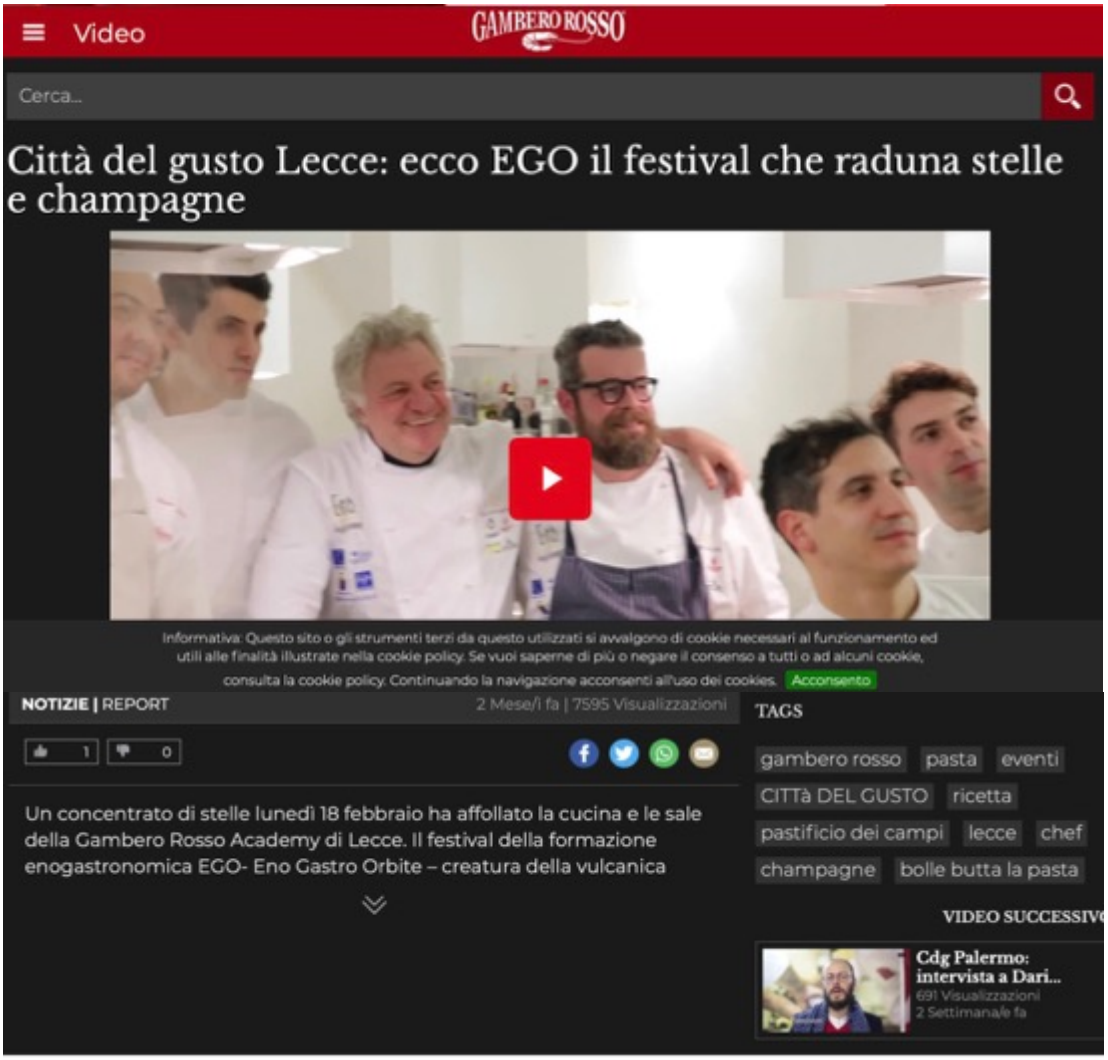
RIPASSALE CON SAPORI DEL SUD

«Quello che mi piace delle cime di rapa è che si possono utilizzare in ogni portata: sono ottime come antipasto, in insalata, con la carne, il pesce, i primi piatti e anche nel dessert» spiega lo chef Martino Ruggeri. «A Parigi preparo un piatto che ha commistioni del sud Italia mixate a ingredienti d'oltralpe. Le passo in padella aggiungo un po' di colatura di alici e le servo come entré ricoperte di caviale (ma a casa puoi utilizzare anche le uova di lompo o di trota). Oppure, sempre ripassate, dopo avere aggiunto un goccio di colatura le tuffo in un consommé di pollo come se fossero alghe. Un'altra versione, più semplice ma altrettanto deliziosa, la preparo con cime ripassate e sfumate con il limone, da accompagnare a un pollo ruspante cotto al vapore con salsa al mais».

IL LIBRO

Aglio e cime di rapa sono una coppia perfetta. Per scoprire tutte le potenzialità e le varietà del primo, sfoglia le 65 ricette di *Aglio* (Guido Tommasi Editore, 25 euro): dosato al punto giusto funziona con i gamberi, le zuppe e persino le capesante.

Testata: Gambero Rosso
Data: 1 marzo 2019



LINK VIDEO: http://video.gamberorosso.it/notizie/report/citta-del-gusto-lecce-ecco-ego-il-festival-che-raduna-stelle-e-champagne/46069

Testata: RADIO FOOD
Data: 1 marzo 2019

PLAYING TRACKS BY

Inxs and Tony Johns Edits.

TAGGED

#ego #puglia #lecce #eventi #food

Puntata incentrata su EGO Eno Gastro Orbite Festival, un evento che si consacra alla sua seconda edizione come uno dei palcoscenici più importanti d'Italia e sicuramente del Sud. Si è svolto in Puglia e ha visto alternarsi Chef e Pizzaioli importanti, testimonial e workshop dedicati alla formazione di settore e ospite di Luca Sessa, ai microfoni di Radio Food Live, in questa puntata c'è la testimonianza diretta di una degli organizzatori: Monica Caradonna.

LINK AL PODCAST: https://www.mixcloud.com/RadioFood/mangio-tutto-però-26022019-ego-festival-con-monica-caradonna/?fbclid=IwAR2sL-QMkeb22EdBF63mlhka6fjE3gLIM7PA2sOhSkqXNLqqNH7NuJ-d2tM

Testata: Quotidiano di Puglia
Data: 19 febbraio 2019

Quotidiano di Puglia

pag. 31 - martedì 19 febbraio 2019

L'EVENTO Ultimo giorno per il festival della formazione dedicato al mondo della ristorazione

Ego chiude in bellezza ai Domenicani

● Chiusura in bellezza per "Ego – Enogastrorbite", festival della formazione professionale dedicato al mondo della ristorazione in corso presso il Chiostro dei Domenicani di Lecce, organizzato da Eno Gastro Hub. Molti anche oggi gli appuntamenti degni di nota. A prima mattina nella sala Costellazioni in programma la masterclass "La carta vini, dall'osteria alla stella Michelin: identità e target", con interventi di Fabiana Gargioli (Armando al Pantheon), Gaetano Lamberti (Al Convento) e Gianni Sinesi del tristellato Reale Casadonna, moderato da Leila Salimbeni di "Spirito Divino"; dalle 10 alle 13 nella sala Galassia Food "Turismo e ristorazione: la case history di Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi", con l'intervento del patron Alfonso Iaccarino Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi e la moderazione di Guido Barendson di "Repubblica"; dalle 14 alle 15.30 di scena "Generazioni a confronto, con interventi di Angelo Sabatelli (patron dello stellato che porta il suo nome) e Cristian Torsiello (Arbustico, una Stella), moderato da Adele Granieri del Mattino; dalle 15.15 alle 17, nella sala Galassia Food, ancora un incontro sul tema "Generazioni a confronto" con Martino Ruggieri del tristellato Ledoyen Pavillon; modera Sarah Scaparone de La Stampa. Il festival ha fatto registrare l'arrivo in città di numerosi ospiti da tutta Italia. "Siamo contenti dell'appeal nazionale di questo evento che per tre giorni porta Lecce e la Puglia al centro dell'attenzione mediatica di chi si muove in un settore così importante come quello del food and wine", spiegano gli organizzatori.

L.Ces.

Uno degli incontri di ieri al Chiostro dei Domenicani

IL CALENDARIO

Dalla carta dei vini al turismo: vasta scelta

Testata: Telerama
Data: 18 FEBBRAIO

HOME | CRONACA | POLITICA | ECONOMIA | SPORT | EVENTI | NERO SU BIANCO | DILLO A TELERAMA | STREAM

NEWS TICKER > [5 Maggio 2019] Anziano raggirato con la "truffa dello specchietto" ▸ CRONACA

CERCA ...

HOME > EVENTI > Egofestival: la galassia del gusto approda in città

Egofestival: la galassia del gusto approda in città

18 Febbraio 2019 - 13:37 | Redazione | Eventi | 0 | 473

LECCE- **Una galassia del gusto è approdata in città, presso il Chiostro dei Domenicani**, dove fino al 19 febbraio sono attesi tantissimi visitatori, esperti del settore e curiosi. Per tre giorni sarà Lecce indossa così la maglia ufficiale di "Capitale dell'enogastronomia", pronta ad accogliere anche chef di fama nazionale e non (come **chef Eugenio Boer e Martino Ruggieri**, solo per citarne alcuni, ndr), che rivisiteranno i gusti e le tradizioni locali in un modo alternativo e diverso dal solito. **Egofestival** è infatti dedicato al mondo della ristorazione, in un format dinamico e GRATUITO che prevede ogni giorno incontri, seminari, degustazioni e masterclass.

LONK VIDEO: https://www.youtube.com/watch?v=rHJb-klr1fA&feature=youtu.be

Testata: TGCom24 - mediaset
Data: febbraio 2019

Testata: Telenorba
Data: 17 febbraio 2019

LINK: http://www.norbaonline.it/ondemand-dettaglio.php?i=65651

Testata: Repubblica
Data: 17 febbraio 2019

BARI la Repubblica

pag. 15 - domenica 17 febbraio 2019

Lecce

Torna Ego, il festival dell'enogastronomia

Chiostro domenicani Lecce, via S. Pietro Lama 27
Alle 16,30; info egofestival.it

Chef e pizzaioli, uomini di sala, giornalisti e decine di aziende italiane. La Puglia diventa capitale italiana del gusto per la seconda edizione di Ego, festival dell'enogastronomia che animerà l'antico Chiostro dei domenicani a Lecce fino a martedì, 19 febbraio. L'apertura è prevista per le 16,30, con un salto nella Francia degli champagne e nel mondo degli spirits. Domani, invece, saranno ospiti i giornalisti di *Repubblica* Guido Barendson (in un dialogo con Giuseppe Palmieri, alle 15) e Giulia Mancini, che parlerà con Roberta Pezzella (alle 12,30); poi toccherà a Fulvio Zendrini (alle 16,45). Alle 21,30, in concerto Renzo Rubino.

Testata: Salento in Tasca
Data: 1 marzo 2019

Salento in tasca | news salento | attualità e notizie dal Salento

Dall'enogastronomia all'**artigianato** d'eccellenza

Si è chiusa il 19 febbraio una tre giorni straordinaria, che ha portato a Lecce il gotha dell'enogastronomia nazionale e internazionale grazie al festival Ego-Eno Gastro Orbite. Se la manifestazione ha fatto la gioia di professionisti e appassionati che hanno potuto seguire masterclass tenute da stelle del giornalismo di settore, idoli della ristorazione, mastri pizzaioli e sommelier di grido, nondimeno ha giovato al circuito cittadino per altri versi, dando lustro e visibilità alla capitale barocca, affollandone ristoranti e negozi, animandola di un inedito turismo "gastronauta", ampiamente rimbalzato su TV, radio, stampa e social. Dietro le quinte di Ego c'è stato di che essere orgogliosi per salentini e leccesi. Il commento sulla città è stato un coro unanime di amore incondizionato. I suoi colori, la sua pietra, la pulizia. Su quest' ultimo aspetto si sono concentrati molti dei pareri ammirati. Ché forse non ci si aspetta, un pò per stereotipo di lunga memoria, un pò per la realtà che ancora contraddistingue vaste realtà del Mezzogiorno, che una cittadina del Sud abbia strade pulite, edifici riqualificati che fanno bella mostra di sé, nel centro storico come nelle zone limitrofe. Accade allora che uno sguardo esterno ed esperto rimandi un' immagine del capoluogo salentino che supera anche quella del leccese più autoreferenziale. Piazzetta Verdi, nelle foto del fotografo fiorentino Andrea Moretti, sembra uno scorcio alberato mitteleuropeo; piazzetta Panzera un angolo di Parigi. Il resto è Lecce nella sua essenza più autentica, nelle sue botteghe artigiane come nei negozietti d'arte, che hanno conquistato chi ha voluto avventurarsi tra i vicoli del centro cittadino (Alfonso Iaccarino, veterano della stella Michelin, mostrava orgoglioso il suo presepe in cartapesta appena acquistato mentre Peppe Guida, stellato anche lui, ha preso manco a dirlo due pentole in terracotta dal design contemporaneo), e, naturalmente, nei suoi ristoranti, affollati a pranzo e cena e ampiamente recensiti.
Alex, Bros e Primo i più citati, con una predilezione per la cucina di mare "solida" del primo e una piacevole sentenza: a Lecce la cucina è donna! Merito di Alessandra Civilla, Solaika Marrocco, Isabella Potì. Appuntamento al prossimo anno. f.p.

Testata: 24Ore News
Data: 1 marzo

sandei

LECCE. EGO ENOGASTRO ORBITE 2019

L'umanesimo della cucina riparte da Lecce con EGO, Enogastro Orbite. Tre giornate intense. Congressi, masterclass, degustazioni, confronti serrati ed emozionanti. Ventisei gli incontri che hanno fatto arrivare nelle sale allestite nel Chiostro dei Domenicani 3500 persone che hanno seguito alternativamente le lezioni degli chef, dei pizzaioli, degli uomini e delle donne di sala, dei bartender; più di 1000 i calici consegnati per degustare la selezione di metodo classico italiano e degli champagne arrivati a Lecce. Immancabili i bicchierini per gli Spirits e per gli oli. Il tutto in un'atmosfera unica e irripetibile che ha messo in evidenza il tanto acclamato fattore umano ripreso anche nella mostra fotografica firmata dal fotografo Andrea Moretti e che ha voluto raccontare il mondo della ristorazione, dalla sala alla cucina passando per il mondo della comunicazione, che è stato colto nei momenti off nell'umana leggerezza, al di là dei classici ruoli istituzionali. "A Lecce si è creata un'atmosfera di rara energia per un congresso – commentano da Enogastro Hub l'associazione ideatrice del Festival - in una complicità trasversale che è stata promotrice di una serie di contenuti dall'alto valore. Dalle lezioni di marketing a quelle di management per la ristorazione, dalla comunicazione al confronto del food cost tra uno stellato e una trattoria di provincia, dall'accoglienza alla tutela della qualità, e poi ancora il futuro per gli chef, per i pizzaioli e per la sala italiana". Grande appeal per il salone del metodo classico italiano, degli champagne e degli spirits intorno ai quali sono state costruite delle masteclass molto interessanti.
Il Festival è stato realizzato in co-branding con Pugliapromozione e Viaggiare in Puglia. Nella due giorni, Lecce ha segnato il tutto esaurito con un over booking dei B&b nel centro storico, con più di 200 notti vendute solo attraverso il canale di Enogastro Hub e nell'occupazione dei ristoranti. Un successo per Lecce e per la Puglia. "Eventi come Ego Enogastro Orbite consentono ad un pubblico italiano e internazionale di apprezzare l'enogastronomia pugliese e la cultura che ruota intorno al cibo in Puglia. La Regione con Pugliapromozione e con gli operatori del settore sta lavorando alla costruzione del prodotto enogastronomia perché il mix di tradizione, autenticità e insieme innovazione che rende la Puglia una destinazione interessante, si esprime molto bene proprio nell'enorme patrimonio enogastronomico pugliese – commenta l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, **Loredana Capone** - D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia, secondo il Rapporto elaborato dall' Università di Bergamo e da World Food Travel Association. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola nel 2018 con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. Da questo punto di vista, la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando una ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La Puglia è la prima regione italiana per numero di aziende con vite e per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). La vite e l'olivo sono elementi caratterizzanti il paesaggio e la cultura della Puglia, e rappresentano di per sé uno stimolo alla visita dell'intero territorio. È grazie a questa ricchezza che la regione figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana".
Spenti i riflettori sull'edizione 2019, gli organizzatori lanciano già le date per EGO Enogastro Orbite 2020 che tornerà dal 18 al 20 febbraio prossimi.

LECCE - PUGLIA
EGO Enogastro Orbite
3500 iscritti alle masterclass, 1000 calici distribuit
Il Festival del rilancio dell'umanesimo in cucina

MC

Testata: Enoagricola
Data: 1 marzo

ENOAGRICOLA
Il blog sul vino che si sente

venerdì 01 marzo 2019

A Lecce concluso EGO Enogastro Orbite

3500 iscritti alle masterclass, 1000 calici distribuiti, più di 200 notti vendute

Il Festival del rilancio dell'umanesimo in cucina da appuntamento al 16-18 febbraio 2020

L'umanesimo della cucina riparte da Lecce con EGO, Enogastro Orbite.

Tre giornate intense. Congressi, masterclass, degustazioni, confronti serrati ed emozionanti. Ventisei gli incontri che hanno fatto arrivare nelle sale allestite nel Chiostro dei Domenicani 3500 persone che hanno seguito alternativamente le lezioni degli chef, dei pizzaioli, degli uomini e delle donne di sala, dei bartender; più di 1000 i calici consegnati per degustare la selezione di metodo classico italiano e degli champagne arrivati a Lecce. Immancabili i bicchierini per gli Spirits e per gli oli. Il tutto in un'atmosfera unica e irripetibile che ha messo in evidenza il tanto acclamato fattore umano ripreso anche nella mostra fotografica firmata dal fotografo Andrea Moretti e che ha voluto raccontare il mondo della ristorazione, dalla sala alla cucina passando per il mondo della comunicazione, che è stato colto nei momenti off nell'umana leggerezza, al di là dei classici ruoli istituzionali.

"A Lecce si è creata un'atmosfera di rara energia per un congresso – commentano da Enogastro Hub l'associazione ideatrice del Festival – in una complicità trasversale che è stata promotrice di una serie di contenuti dall'alto valore. Dalle lezioni di marketing a quelle di management per la ristorazione, dalla comunicazione al confronto del food cost tra uno stellato e una trattoria di provincia, dall'accoglienza alla tutela della qualità, e poi ancora il futuro per gli chef, per i pizzaioli e per la sala italiana". Grande appeal per il salone del metodo classico italiano, degli champagne e degli spirits intorno ai quali sono state costruite delle masteclass molto interessanti.

Il Festival è stato realizzato in co-branding con Pugliapromozione e Viaggiare in Puglia. Nella due giorni, Lecce ha segnato il tutto esaurito con un over booking dei B&b nel centro storico, con più di 200 notti vendute solo attraverso il canale di Enogastro Hub e nell'occupazione dei ristoranti. Un successo per Lecce e per la Puglia.

"Eventi come Ego Enogastro Orbite consentono ad un pubblico italiano e internazionale di apprezzare l'enogastronomia pugliese e la cultura che ruota intorno al cibo in Puglia. La Regione con Pugliapromozione e con gli operatori del settore sta lavorando alla costruzione del prodotto enogastronomia perché il mix di tradizione, autenticità e insieme innovazione che rende la Puglia una destinazione interessante, si esprime molto bene proprio nell'enorme patrimonio enogastronomico pugliese – commenta l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone – D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia, secondo il Rapporto elaborato dall' Università di Bergamo e da World Food Travel Association. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola nel 2018 con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che

Testata: Enoagricola
Data: 1 marzo

ENOAGRICOLA
Il blog sul vino che si sente

venerdì 01 marzo 2019

scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. Da questo punto di vista, la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando una ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La Puglia è la prima regione italiana per numero di aziende con vite e per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). La vite e l'olivo sono elementi caratterizzanti il paesaggio e la cultura della Puglia, e rappresentano di per sé uno stimolo alla visita dell'intero territorio. È grazie a questa ricchezza che la regione figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana".

Spenti i riflettori sull'edizione 2019, gli organizzatori lanciano già le date per EGO Enogastro Orbite 2020 che tornerà dal 16 al 18 febbraio prossimi.

Testata: Cronache di Gusto
Data: 1 marzo

cronachedigusto.it

venerdì 01 marzo 2019

Ego a Lecce fa il "tutto esaurito": la Puglia ha messo in mostra le sue grandi eccellenze

Tre giornate intense. Congressi, masterclass, degustazioni, confronti serrati ed emozionanti.

Ventisei gli incontri che hanno fatto arrivare nelle sale allestite nel Chiostro dei Domenicani 3.500 persone che hanno seguito alternativamente le lezioni degli chef, dei pizzaioli, degli uomini e delle donne di sala, dei bartender; più di 1.000 i calici consegnati per degustare la selezione di metodo classico italiano e degli champagne arrivati a Lecce. Immancabili i bicchierini per gli Spirits e per gli oli. Il tutto in un'atmosfera unica e irripetibile che ha messo in evidenza il tanto acclamato fattore umano ripreso anche nella mostra fotografica firmata dal fotografo Andrea Moretti e che ha voluto raccontare il mondo della ristorazione, dalla sala alla cucina passando per il mondo della comunicazione, che è stato colto nei momenti off nell'umana leggerezza, al di là dei classici ruoli istituzionali. "A Lecce si è creata un'atmosfera di rara energia per un congresso – commentano da Enogastro Hub l'associazione ideatrice del Festival - in una complicità trasversale che è stata promotrice di una serie di contenuti dall'alto valore. Dalle lezioni di marketing a quelle di management per la ristorazione, dalla comunicazione al confronto del food cost tra uno stellato e una trattoria di provincia, dall'accoglienza alla tutela della qualità, e poi ancora il futuro per gli chef, per i pizzaioli e per la sala italiana". Grande appeal per il salone del metodo classico italiano, degli champagne e degli spirits intorno ai quali sono state costruite delle masteclass molto interessanti.

Il Festival è stato realizzato in co-branding con Pugliapromozione e Viaggiare in Puglia. Nella due giorni, Lecce ha segnato il tutto esaurito con un over booking dei B&b nel centro storico, con più di 200 notti vendute solo attraverso il canale di Enogastro Hub e nell'occupazione dei ristoranti. Un successo per Lecce e per la Puglia. "Eventi come Ego Enogastro Orbite consentono ad un pubblico italiano e internazionale di apprezzare l'enogastronomia pugliese e la cultura che ruota intorno al cibo in Puglia. La Regione con Pugliapromozione e con gli operatori del settore sta lavorando alla costruzione del prodotto enogastronomia perché il mix di tradizione, autenticità e insieme innovazione che rende la Puglia una destinazione interessante, si esprime molto bene proprio nell'enorme patrimonio enogastronomico pugliese – commenta l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone - D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia, secondo il Rapporto elaborato da World Food Travel Association. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola nel 2018 con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. Da questo punto di vista, la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando una ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La Puglia è la prima regione italiana per numero di aziende con vite e per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). La vite e l'olivo sono elementi caratterizzanti il paesaggio e la cultura della Puglia, e rappresentano di per sé uno stimolo alla visita dell'intero territorio. È grazie a questa ricchezza che la regione figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana".

Spenti i riflettori sull'edizione 2019, gli organizzatori lanciano già le date per Ego Enogastro Orbite 2020 che tornerà dal 16 al 18 febbraio 2020.

C.d.G.

Testata: Italian Gourmet
Data: 1 marzo

italiangourmet

venerdì 01 marzo 2019

sandei

Cucina e pizza, Champagne e bollicine nostrane Metodo Classico: per tre giorni Lecce sarà la capitale indiscussa dell'enogastronomia italiana.

L'appuntamento è per il 17, 18 e 19 febbraio al Chiostro dei Domenicani per l'EGO Festival 2019. Lì si incontreranno 24 chef, fra cui 4 famosi pizzaioli, 9 grandi maitre, 18 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono Metodo Classico, quindici aziende di Champagne con una delegazione di otto vignerons dalla Francia e 12 aziende di Spirits per dare vita a 25 masterclass e al Premio San Marzano vini per il Miglior Sommelier. Obiettivo: contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.
Il Festival dell'Enogastronomia nasce infatti con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali. Per la prima volta ai fornelli si ritroveranno due chef, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale. Il risultato sarà uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o a un piatto della tradizione, per capire come e quanto il proprio percorso umano e professionale può incidere sul risultato. Una grande occasione dunque per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.
Fra gli ospiti impegnati tra fornelli, dibattiti e focus, Alfonso Iaccarino, Cristoforo Trapani, Peppe Guida, Giuseppe Di Martino, Chicco Cerea, Domingo Schingaro, Eugenio Boer, Pasquale e Gaetano Torrente, Maria Cicorella, Teresa Galeone, Antonella Ricci, Iside De Cesare, Antonio Zaccardi, Pasquale Laera, Gabriele Boffa, Remo Capitanco, Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello.

L'edizione 2019 del Festival si caratterizza anche per EGO Match: l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio fra le necessità dei ristoratori e quelle dei professionisti. Per questo nel Chiostro dei Domenicani si troveranno anche gli EGOBOX: due contenitori in cui lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste.
Infine una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di "Noi di Sala", Antonello Magistà e dalla giornalista Adele Granieri, assegnerà il Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier. Un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale.
Sul sito egofestival.it si possono trovare il regolamento e la scheda di adesione da inviare entro e non oltre il 12 febbraio.

Testata: Giornale di Puglia
Data: 1 marzo

Giornale di Puglia

venerdì 01 marzo 2019

A Lecce concluso 'EGO Enogastro Orbite'

LECCE - Tre giornate intense. Congressi, masterclass, degustazioni, confronti serrati ed emozionanti. Ventisei gli incontri che hanno fatto arrivare nelle sale allestite nel Chiostro dei Domenicani 3500 persone che hanno seguito alternativamente le lezioni degli chef, dei pizzaioli, degli uomini e delle donne di sala, dei bartender; più di 1000 i calici consegnati per degustare la selezione di metodo classico italiano e degli champagne arrivati a Lecce. Immancabili i bicchierini per gli Spirits e per gli oli. Il tutto in un'atmosfera unica e irripetibile che ha messo in evidenza il tanto acclamato fattore umano ripreso anche nella mostra fotografica firmata dal fotografo Andrea Moretti e che ha voluto raccontare il mondo della ristorazione, dalla sala alla cucina passando per il mondo della comunicazione, che è stato colto nei momenti off nell'umana leggerezza, al di là dei classici ruoli istituzionali.

"A Lecce si è creata un'atmosfera di rara energia per un congresso – commentano da Enogastro Hub l'associazione ideatrice del Festival - in una complicità trasversale che è stata promotrice di una serie di contenuti dall'alto valore. Dalle lezioni di marketing a quelle di management per la ristorazione, dalla comunicazione al confronto del food cost tra uno stellato e una trattoria di provincia, dall'accoglienza alla tutela della qualità, e poi ancora il futuro per gli chef, per i pizzaioli e per la sala italiana". Grande appeal per il salone del metodo classico italiano, degli champagne e degli spirits intorno ai quali sono state costruite delle masteclass molto interessanti.

Il Festival è stato realizzato in co-branding con Pugliapromozione e Viaggiare in Puglia. Nella due giorni, Lecce ha segnato il tutto esaurito con un over booking dei B&b nel centro storico, con più di 200 notti vendute solo attraverso il canale di Enogastro Hub e nell'occupazione dei ristoranti. Un successo per Lecce e per la Puglia.

"Eventi come Ego Enogastro Orbite consentono ad un pubblico italiano e internazionale di apprezzare l'enogastronomia pugliese e la cultura che ruota intorno al cibo in Puglia. La Regione con Pugliapromozione e con gli operatori del settore sta lavorando alla costruzione del prodotto enogastronomia perché il mix di tradizione, autenticità e insieme innovazione che rende la Puglia una destinazione interessante, si esprime molto bene proprio nell'enorme patrimonio enogastronomico pugliese – commenta l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone - D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia, secondo il Rapporto elaborato dalla World Food Travel Association. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola nel 2018 con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. Da questo punto di vista, la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando una ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La Puglia è la prima regione italiana per numero di aziende con vite e per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). La vite e l'olivo sono elementi caratterizzanti il paesaggio e la cultura della Puglia, e rappresentano di per sé uno stimolo alla visita dell'intero territorio. È grazie a questa ricchezza che la regione figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana".

Spenti i riflettori sull'edizione 2019, gli organizzatori lanciano già le date per EGO Enogastro Orbite 2020 che tornerà dal 16 al 18 febbraio prossimi.

Testata: Consulente del Gusto
Data: 1 marzo

Rubrica: consulentedelgusto.it
pag. 11 - venerdì 01 marzo 2019

A Lecce concluso EGO Enogastro Orbite

3500 iscritti alle masterclass, 1000 calici distribuiti, più di 200 notti vendute

Il Festival del rilancio dell'umanesimo in cucina da appuntamento al 16-18 febbraio 2020

L'umanesimo della cucina riparte da Lecce con EGO, Enogastro Orbite.

Tre giornate intense. Congressi, masterclass, degustazioni, confronti serrati ed emozionanti. Ventisei gli incontri che hanno fatto arrivare nelle sale allestite nel Chiostro dei Domenicani 3500 persone che hanno seguito alternativamente le lezioni degli chef, dei pizzaioli, degli uomini e delle donne di sala, dei bartender; più di 1000 i calici consegnati per degustare la selezione di metodo classico italiano e degli champagne arrivati a Lecce. Immancabili i bicchierini per gli Spirits e per gli oli. Il tutto in un'atmosfera unica e irripetibile che ha messo in evidenza il tanto acclamato fattore umano ripreso anche nella mostra fotografica firmata dal fotografo Andrea Moretti e che ha voluto raccontare il mondo della ristorazione, dalla sala alla cucina passando per il mondo della comunicazione, che è stato colto nei momenti off nell'umana leggerezza, al di là dei classici ruoli istituzionali.

Testata: Consulente del Gusto
Data: 1 marzo

"A Lecce si è creata un'atmosfera di rara energia per un congresso – commentano da Enogastro Hub l'associazione ideatrice del Festival – in una complicità trasversale che è stata promotrice di una serie di contenuti dall'alto valore. Dalle lezioni di marketing a quelle di management per la ristorazione, dalla comunicazione al confronto del food cost tra uno stellato e una trattoria di provincia, dall'accoglienza alla tutela della qualità, e poi ancora il futuro per gli chef, per i pizzaioli e per la sala italiana". Grande appeal per il salone del metodo classico italiano, degli champagne e degli spirits intorno ai quali sono state costruite delle masteclass molto interessanti.

Il Festival è stato realizzato in co-branding con Pugliapromozione e Viaggiare in Puglia. Nella due giorni, Lecce ha segnato il tutto esaurito con un over booking dei B&b nel centro storico, con più di 200 notti vendute solo attraverso il canale di Enogastro Hub e nell'occupazione dei ristoranti. Un successo per Lecce e per la Puglia.

Testata: Consulente del Gusto
Data: 1 marzo

"Eventi come Ego Enogastro Orbite consentono ad un pubblico italiano e internazionale di apprezzare l'enogastronomia pugliese e la cultura che ruota intorno al cibo in Puglia. La Regione con Pugliapromozione e con gli operatori del settore sta lavorando alla costruzione del prodotto enogastronomia perché il mix di tradizione, autenticità e insieme innovazione che rende la Puglia una destinazione interessante, si esprime molto bene proprio nell'enorme patrimonio enogastronomico pugliese – commenta l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone – D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia, secondo il Rapporto elaborato dall' Università di Bergamo e da World Food Travel Association. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola nel 2018 con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. Da questo punto di vista, la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando una ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La Puglia è la prima regione italiana per numero di aziende con vite e per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). La vite e l'olivo sono elementi caratterizzanti il paesaggio e la cultura della Puglia, e rappresentano di per sé uno stimolo alla visita dell'intero territorio. È grazie a questa ricchezza che la regione figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana".

Spenti i riflettori sull'edizione 2019, gli organizzatori lanciano già le date per EGO Enogastro Orbite 2020 che tornerà dal 18 al 20 febbraio prossimi.

Testata: Foodaffairs.it
Data: 1 marzo

sandei

A LECCE CONCLUSO EGO ENOGASTRO ORBITE: 3500 ISCRITTI ALLE MASTERCLASS, 1000 CALICI DISTRIBUITI, PIÙ DI 200 NOTTI VENDUTE. PROSSIMO APPUNTAMENTO 16-18 FEBBRAIO 2020

Tre giornate intense. Congressi, masterclass, degustazioni, confronti serrati ed emozionanti. Ventisei gli incontri che hanno fatto arrivare nelle sale allestite nel Chiostro dei Domenicani 3500 persone che hanno seguito alternativamente le lezioni degli chef, dei pizzaioli, degli uomini e delle donne di sala, dei bartender; più di 1000 i calici consegnati per degustare la selezione di metodo classico italiano e degli champagne arrivati a Lecce. Immancabili i bicchierini per gli Spirits e per gli oli. Il tutto in un'atmosfera unica e irripetibile che ha messo in evidenza il tanto acclamato fattore umano ripreso anche nella mostra fotografica firmata dal fotografo Andrea Moretti e che ha voluto raccontare il mondo della ristorazione, dalla sala alla cucina passando per il mondo della comunicazione, che è stato colto nei momenti off nell'umana leggerezza, al di là dei classici ruoli istituzionali.

"A Lecce si è creata un'atmosfera di rara energia per un congresso – commentano da Enogastro Hub l'associazione ideatrice del Festival – in una complicità trasversale che è stata promotrice di una serie di contenuti dall'alto valore. Dalle lezioni di marketing a quelle di management per la ristorazione, dalla comunicazione al confronto del food cost tra uno stellato e una trattoria di provincia, dall'accoglienza alla tutela della qualità, e poi ancora il futuro per gli chef, per i pizzaioli e per la sala italiana". Grande appeal per il salone del metodo classico italiano, degli champagne e degli spirits intorno ai quali sono state costruite delle masteclass molto interessanti.

Il Festival è stato realizzato in co-branding con Pugliapromozione e Viaggiare in Puglia. Nella due giorni, Lecce ha segnato il tutto esaurito con un over booking dei B&b nel centro storico, con più di 200 notti vendute solo attraverso il canale di Enogastro Hub e nell'occupazione dei ristoranti. Un successo per Lecce e per la Puglia.

"Eventi come Ego Enogastro Orbite consentono ad un pubblico italiano e internazionale di apprezzare l'enogastronomia pugliese e la cultura che ruota intorno al cibo in Puglia. La Regione con Pugliapromozione e con gli operatori del settore sta lavorando alla costruzione del prodotto enogastronomia perché il mix di tradizione, autenticità e insieme innovazione che rende la Puglia una destinazione interessante, si esprime molto bene proprio nell'enorme patrimonio enogastronomico pugliese – commenta l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone – D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia, secondo il Rapporto elaborato dall' Università di Bergamo e da World Food Travel Association. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola nel 2018 con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. Da questo punto di

Testata: Foodaffairs.it
Data: 1 marzo

la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando una ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La Puglia è la prima regione italiana per numero di aziende con vite e per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). La vite e l'olivo sono elementi caratterizzanti il paesaggio e la cultura della Puglia, e rappresentano di per sé uno stimolo alla visita dell'intero territorio. È grazie a questa ricchezza che la regione figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana".

Spenti i riflettori sull'edizione 2019, gli organizzatori lanciano già le date per EGO Enogastro Orbite 2020 che tornerà dal 16 al 18 febbraio prossimi.

Testata: Cucina & Vini
Data: 1 marzo

Rubrica: cucinaevini.it
pag. 27 - venerdì 01 marzo 2019

sandei

Lecce in overbooking per la seconda edizione di EGO

Ancora una volta il settore enogastronomico ci dimostra la sua forza e la sua grande capacità di traino.
Parliamo di **Ego Eno Gastro Orbite**, la tre giorni **leccese** che dal 17 al 19 febbraio scorsi ha portato nella città barocca il gotha della ristorazione e dell'enologia nazionale e internazionale.

L'evento ha registrato un successo di pubblico che ha tracciato un continuum con i bei risultati già registrati nella prima edizione del 2018.
Ma un dato importante che non può passare inosservato è quello delle prenotazioni registrate nelle strutture alberghiere della città. EGO ha generato un processo di **destagionalizzazione** turistica della città che ha contato nei giorni di svolgimento della manifestazione un **over booking** in tutti i b&b leccesi e oltre **200 camere** vendute e solo attraverso il canale di Enogastro Hub.

Il chiostro dei domenicani – la bellissima struttura in cui si è svolta la seconda edizione di EGO – si è animato grazie ai ventisei incontri che hanno fatto arrivare nelle sale allestite nel **Chiostro dei Domenicani** bem 3500 persone, che hanno seguito alternativamente le lezioni degli chef, dei pizzaioli, degli uomini e delle donne di sala, dei bartender; più di 1000 i calici consegnati per degustare la selezione di metodo classico italiano e degli champagne arrivati a Lecce.

"Eventi come Ego Enogastro Orbite consentono ad un pubblico italiano e internazionale di apprezzare l'enogastronomia pugliese e la cultura che ruota intorno al cibo in Puglia." – Commenta l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone – "La Regione con Pugliapromozione e con gli operatori del settore sta lavorando alla costruzione del prodotto enogastronomia perché il mix di tradizione, autenticità e insieme innovazione che rende la Puglia una destinazione interessante, si esprime molto bene proprio nell'enorme patrimonio enogastronomico pugliese . D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia, secondo il Rapporto elaborato da World Food Travel Association. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola nel 2018 con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. Da questo punto di vista, la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando una ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La Puglia è la prima regione italiana per numero di aziende con vite e per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). La vite e l'olivo sono elementi caratterizzanti il paesaggio e la cultura della Puglia, e rappresentano di per sé uno stimolo alla visita dell'intero territorio. È grazie a questa ricchezza che la regione figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana".

Spenti i riflettori sull'edizione 2019, gli organizzatori lanciano già le date per **EGO Enogastro Orbite 2020** che tornerà dal **18 al 20 febbraio** del prossimo anno.

Testata. Gazzetta del Gusto
Data: 1 marzo

Rubrica: gazzettadelgusto.it
pag. 22 - venerdì 01 marzo 2019

sandei

A Lecce arriva la seconda edizione di EGO, il Festival dell'enogastronomia

24 chef, 9 maitre, 18 giornalisti, oltre 70 aziende italiane produttrici di metodo classico, 15 aziende di champagne e 12 di Spirits. Sono questi alcuni dei numeri dell'evento che, dal 17 al 19 febbraio, animerà il Chiostro dei Domenicani della città barocca.

La locandina dell'evento.

La seconda edizione di **EGO – Enogastrobite, il festival dell'enogastronomia** si svolgerà **a Lecce dal 17 al 19 febbraio** presso il **Chiostro dei Domenicani** in via S. Pietro in Lama, 27.

L'antico **chiostro** ospiterà anche le **venticinque masterclass in programma**, organizzate con l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale degli operatori di settore e degli appassionati che decideranno di vivere appieno EGO.

Nato per rafforzare le competenze professionali sul territorio salentino, il Festival si presenta come un importante scambio di esperienze tra chi opera nella regione e chi ha seguito percorsi professionali differenti. **Gli chef, pertanto, saranno chiamati ad esibirsi a coppia** (ciascuno con un proprio background) e a realizzare una ricetta con una stessa materia prima o un piatto della tradizione rivisto alla luce del loro percorso formativo tra le cucine nazionali e/o internazionali.

EGO Lecce, il Festival dell'enogastronomia: programma e ospiti

Ospiti di tutto rispetto animeranno la kermesse del centro della città barocca: **Don Alfonso**, **Giuseppe di Martino**, **Chicco Cerea** (Da Vittorio), **Domino Schingaro** (Due Camini), **Eugenio Boer** (Bu:r), **Pasquale e Gaetano Torrente** (Al Convento), **Maria Cicorella**(Pashà), **Teresa Galeone** (Già Sotto l'Arco), **Antonella Ricci** (Al Fornello da Ricci) e **Iside De Cesare** (La Parolina).

Testata. Gazzetta del Gusto
Data: 1 marzo

Rubrica: gazzettadelgusto.it
pag. 22 - venerdì 01 marzo 2019

sandei

Lo chef Alfonso Iaccarino del *Ristorante Don Alfonso* a Sant'Agata sui Due Golfi (NA).

Antonio Zaccardi e **Pasquale Laera**racconteranno il loro viaggio da Nord a Sud, mentre **Sabatelli e Torsiello** parleranno del cambio sede del loro ristorante e delle connesse implicazioni. **Martino Ruggeri** (Ledoyen Pavillon), invece, chiuderà le masterclass con un confronto ai fornelli con una cuoca abruzzese di "pura" e autentica tradizione.

Presenti anche i grandi italiani interpreti della sala, come **Umberto Giraudo** e **Marco Reitano** (La Pergola), **Beppe Palmieri** (Osteria Francescana), **Saverio Di Gennaro**(Quintessenza), **Giuseppe Mariano** (general Manager di Hotel), **Gianni Sinesi** (Reale Casadonna).

Beppe Palmieri, maitre e sommelier dell'*Osteria Francescana* di Modena.

Lo chef Francesco Martucciella Pizzeria *I Masanielli* di Caserta.

Un programma assai vasto, dunque, che passa dal mondo degli Spirits (con un focus a firma di Oscar Quagliarini) a quello della pizza con **Francesco Martucci** (I Masanieli), **Pierdaniele Seu** (Gli Illuminati), **Ciro Salvo** (50 Kalò) e **Renato Bosco** (Saporè), nonché un laboratorio sul pane con la ciociara **Roberta Pezzella**, cuoca, fornaia e pasticciera.

Di comunicazione parleranno **Fulvio Zendrini** e **Federico De Cesare Viola**, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa **Paola Caiozzi**, docente del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi.

Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico: **Falesco** da cui è nata la Intrecci Academy, **Masciarelli** con il castello di Semivicoli, **Feudi di San Gregorio** con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Testata: Lucianopignataro blog
Data: 1 marzo

Luciano Pignataro WineBlog

venerdì 01 marzo 2019

A Lecce concluso EGO Enogastro Orbite | 3500 iscritti alle masterclass, 1000 calici distribuiti, più di 200 notti vendute

EGO2019 chef e ospiti

Il Festival del rilancio dell'umanesimo in cucina da appuntamento al 16-18 febbraio 2020
L'umanesimo della cucina riparte da Lecce con EGO, Enogastro Orbite.

EGO210 a lezione da Chicco Cerea

Tre giornate intense. Congressi, masterclass, degustazioni, confronti serrati ed emozionanti. Ventisei gli incontri che hanno fatto arrivare nelle sale allestite nel Chiostro dei Domenicani 3500 persone che hanno seguito alternativamente le lezioni degli chef, dei pizzaioli, degli uomini e delle donne di sala, dei bartender; più di 1000 i calici consegnati per degustare la selezione di metodo classico italiano e degli champagne arrivati a Lecce. Immancabili i bicchierini per gli Spirits e per gli oli. Il tutto in un'atmosfera unica e irripetibile che ha messo in evidenza il tanto acclamato fattore umano ripreso anche nella mostra fotografica firmata dal fotografo Andrea Moretti e che ha voluto raccontare il mondo della ristorazione, dalla sala alla cucina passando per il mondo della comunicazione, che è stato colto nei momenti off nell'umana leggerezza, al di là dei classici ruoli istituzionali.

Testata: Lucianopignataro blog
Data: 1 marzo

Luciano Pignataro WineBlog
Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

venerdì 01 marzo 2019

sandei

EGO 2019 Pizzaioli a confronto

"A Lecce si è creata un'atmosfera di rara energia per un congresso – commentano da Enogastro Hub l'associazione ideatrice del Festival – in una complicità trasversale che è stata promotrice di una serie di contenuti dall'alto valore. Dalle lezioni di marketing a quelle di management per la ristorazione, dalla comunicazione al confronto del food cost tra uno stellato e una trattoria di provincia, dall'accoglienza alla tutela della qualità, e poi ancora il futuro per gli chef, per i pizzaioli e per la sala italiana". Grande appeal per il salone del metodo classico italiano, degli champagne e degli spirits intorno ai quali sono state costruite delle masteclass molto interessanti.

Il Festival è stato realizzato in co-branding con Pugliapromozione e Viaggiare in Puglia. Nella due giorni, Lecce ha segnato il tutto esaurito con un over booking dei B&b nel centro storico, con più di 200 notti vendute solo attraverso il canale di Enogastro Hub e nell'occupazione dei ristoranti. Un successo per Lecce e per la Puglia.

EGO2019 Beppe Palmieri presenta il libro sulla sala

"Eventi come Ego Enogastro Orbite consentono ad un pubblico italiano e internazionale di apprezzare l'enogastronomia pugliese e la cultura che ruota intorno al cibo in Puglia. La Regione con Pugliapromozione e con gli operatori del settore sta lavorando alla costruzione del prodotto enogastronomia perché il mix di tradizione, autenticità e insieme innovazione che rende la Puglia una destinazione interessante, si esprime molto bene proprio nell'enorme patrimonio enogastronomico pugliese – commenta l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone – D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia, secondo il Rapporto elaborato dall' Università di Bergamo e da World Food Travel Association. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola nel 2018 con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. Da questo punto di vista, la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando una ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La Puglia è la prima regione italiana per numero di aziende con vite e per numero di frantoi, ben 902 (pari al 20% del totale). La vite e l'olivo sono elementi caratterizzanti il paesaggio e la cultura della Puglia, e rappresentano di per sé uno stimolo alla visita dell'intero territorio. È grazie a questa ricchezza che la regione figura tra le migliori mete enogastronomiche: è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana".

Spenti i riflettori sull'edizione 2019, gli organizzatori lanciano già le date per EGO Enogastro Orbite 2020 che tornerà dal 16 al 18 febbraio prossimi.

Testata:La Gazzetta del Mezzogiorno
Data: 17 febbraio 2019

LA GAZZETTA DI LECCE

pag. 24 - domenica 17 febbraio 2019

Il mondo enogastronomico doc di scena nel chiostro dei Domenicani

Tre giornate fra ospiti e chef firmate dal festival Ego

Al via Ego, «Enogastro orbitee», Festival dell'enogatronomia, ideato e organizzato dall'associazione Enogastro Hub. Da oggi al 19 febbraio la città di Lecce sarà caratterizzata da una declinazione enogastronomica unica nel suo genere.

«Noi volevamo contribuire in termini culturali per sostenere un *upgrade* nell'offerta formativa a chi si muove nel settore della ristorazione - spiegano da Enogastro Hub, l'associazione che promuove la manifestazione - ma siamo ancor più contenti dell'appeal nazionale di questo evento che per tre giorni porta Lecce e la Puglia al centro dell'attenzione mediatica di chi si muove in un settore così importante come quello del *food and wine*. Abbiamo sicuramente rispettato anche le aspettative della Regione che con "Viaggiare in Puglia" ha creduto in noi, assicurando in un periodo di destagionalizzazione un *incoming* importante».

Grazie a Ego, secondo gli organizzatori, «la città segna il tutto esaurito» Il tutto nel segno dell'enogastronomia che «ha ricadute sul territorio in un periodo di totale destagionalizzazione». Sono tantissimi, infatti, gli ospiti e gli operatori del settore della ristorazione giunti nel capoluogo barocco.

ZOOM Martino Ruggieri protagonista a Ego e, accanto il chiostro dei Domenicani

Dalle 16.30 nel chiostro dei Domenicani (via San Pietro in Lama, 23) si entra nel vivo con l'apertura dell'evento che prevede banchi d'assaggio nel salone del «Metodo classico italiano», di una selezione di champagne e *Spirits*. Alle 17.30 ci sarà un approfondimento sul tema dell'olio. Un focus al quale prenderanno parte il Mipaf, l'Agenzia delle Dogane, responsabile dei controlli di qualità, l'Università di Bari e Coldiretti.

«Vogliamo portate un contributo scientifico alla discussione sull'olio e vogliamo farlo con un taglio in positivo. L'olio è parte del nostro made in Italy e per questo va tutelato e valorizzato».

Domani e martedì, invece, sono previste 26 masterclass che dalla cucina alla sala e al management, dalla comunicazione alla panificazione, passando dal *food pairing* hanno raggiunto il quasi tutto esaurito. «La novità nelle performance tra alcuni chef è che metteremo a confronto le diverse esperienze per dimostrare quanto il proprio background sia significativo nell'esperienza in cucina - osservano ancora da Enogastro Hub -. Due cucine sul palco, due chef, una materia prima o un piatto della tradizione al centro, un'ora e trenta minuti per raccontare come si arriva al risultato finale di un piatto».

Testata: Repubblica
Data: 19 febbraio 2019

BARI la Repubblica

pag. 11 - martedì 19 febbraio 2019

5

Lecce

Il buon cibo di Ego chiude il festival

Chiostro dei Domenicani, via San Pietro Lama 27. Alle 9,45; info egofestival.it

Si chiude il festival dell'enogastronomia Ego a Lecce, al Chiostro dei Domenicani. Dalle 9,45, intervengono anche i giornalisti Guido Barendson di *Repubblica* (con Alfonso Iaccarino), Sarah Scaparone de *La Stampa* e il food performer Nick Difino.

Testata: Quotidiano di Puglia
Data: 17 febbraio 2019

Quotidiano di Puglia

pag. 33 - domenica 17 febbraio 2019

LECCE

Champagne in degustazione e viaggio nel mondo dell'olio Parte "Ego - Enogastro orbite", festival dell'enogastronomia

● Parte oggi a Lecce "Ego - Enogastro orbite", prima edizione di un originale festival dedicato all'enogastronomia. Tanti gli appuntamenti: alle 16.30 nel Chiostro dei Domenicani (via san Pietro in Lama 23 a Lecce) si entra nel vivo con l'apertura del Festival che prevede banchi d'assaggio nel salone del Metodo classico italiano, di una selezione di champagne e di Spirits. Alle 17.30 approfondimento sul tema dell'olio. Un focus al quale prenderanno parte il Mipaf, l'Agenzia delle Dogane, responsabile dei controlli di qualità, l'Università di Bari e Coldiretti. Domani e martedì, invece, sono previste 26 masterclass sui temi della cucina, della sala e del management, dalla comunicazione e della panificazione, passando dal food pairing.

Champagne in degustazione

Testata: corriere del Mezzogiorno
Data: 17 febbraio 2019

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

pag. 15 - domenica 17 febbraio 2019

A Lecce inizia «Ego»
Enogastronomia, al via il festival Tre giorni di sfide, masterclass e incontri

Al via oggi a Lecce il festival «Ego - Eno gastro orbite», ideato e organizzato dall'associazione Enogastro Hub. Dal 17 al 19 febbraio la città barocca avrà una declinazione enogastronomica unica. Si inizia oggi pomeriggio alle 16.30 nel chiostro dei Domenicani (via san Pietro in Lama 23 a Lecce): l'apertura del Festival prevede banchi d'assaggio salone del Metodo classico italiano, di una selezione di champagne e di Spirits. Alle 17.30 prenderà il via un importante approfondimento sul tema dell'olio; un focus al quale prenderanno parte il Mipaf, l'Agenzia delle Dogane, responsabile dei controlli di qualità, l'Università di Bari e Coldiretti. Lunedì e martedì, invece, sono previste 26 masterclass con chef e operatori qualificati che vanno dalla cucina alla sala, dal management e dalla comunicazione alla panificazione, passando dal food pairing. «La novità nelle performance - dicono gli organizzatori - è che metteremo a confronto le diverse esperienze: due cucine sul palco, due chef, una materia prima o un piatto della tradizione al centro, un'ora e trenta minuti per raccontare come si arriva al risultato finale di un piatto». Info egofestival.it.

Testata: Identità Golose
Data: 15 febbraio

Scalda i motori Ego, il festival che porta a Lecce il buono d'Italia

15-02-2019

Da domenica a martedì tante masterclass con ospiti illustri (affrettatevi a prenotarvi, posti in esaurimento!), banchi d'assaggio, approfondimenti

Lecce in overbooking. Inizia Ego - Enogastro orbite (http://www.egofestival.it/?fbclid=IwAR0zBXpBfquChLdxBHkOFu_W2NrSRsopHT1SqZD5Ue8JR5V_ibWwYy7CBM) e la città segna il tutto esaurito. Ecco come l'enogastronomia ha ricadute sul territorio in un periodo di totale destagionalizzazione. Sono tantissimi gli ospiti e gli operatori del settore della ristorazione in arrivo a Lecce per l'apertura del Festival dell'Enogastronomia ideato e organizzato dall'associazione *Enogastro Hub*.

Dal 17 al 19 febbraio la città barocca avrà una declinazione enogastronomica unica. Per la prima volta a Lecce si celebra un festival di tale portata. «Noi volevamo contribuire in termini culturali per sostenere un upgrade nell'offerta formativa a chi si muove nel settore della ristorazione – spiegano da *Enogastro Hub* – Ma siamo ancor più contenti dell'appeal nazionale di questo evento che per tre giorni porta Lecce e la Puglia al centro dell'attenzione mediatica di chi si muove in un settore così importante come quello del *food & wine*. Abbiamo sicuramente rispettato anche le aspettative della Regione Puglia che con *Viaggiare in Puglia* ha

RUBRICHE

News

Ultimi articoli pubblicati

04-05-2019

Un menu speciale di Gipponi al Dina per festeggiare il Brescia in serie A

(https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23339/news/un-menu-speciale-di-gipponi-al-dina-per-festeggiare-il-brescia-in-serie-a.html?p=0)

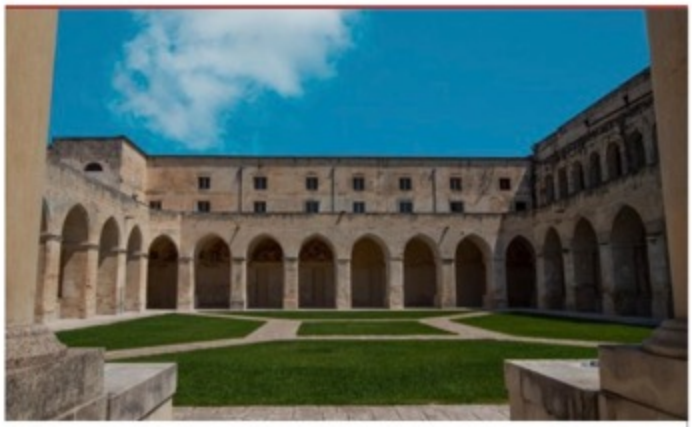
30-04-2019

Street food e nuovi talenti della cucina romana a Milano per il Moard

(https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23320/news/street-food-e-nuovi-talenti-della-cucina-romana-a-milano-per-il-moard.html?p=0)

Testata: Identità Golose
Data: 15 febbraio

creduto in noi, assicurando in un periodo di destagionalizzazione un incoming importante. Ad oggi, per quel che ci risulta, sono state vendute attraverso i nostri canali circa 200 notti per la tre giorni di Ego (http://www.egofestival.it/?fbclid=IwAR0zBXpBfquChLdxBHkOFu_W2NrSRsopHT1SqZD5Ue8JR5V_ihW-wYy7CBM) e la provenienza degli ospiti abbraccia tutto il Sud Italia».



Il Chiostro dei Domenicani

Da domenica pomeriggio dalle 16,30 nel Chiostro dei Domenicani (via san Pietro in Lama 23 a Lecce) si entra nel vivo con l'apertura del festival, che prevede banchi d'assaggio del *Metodo classico italiano*, di una selezione di champagne e di spirits. Alle17,30 prenderà il via un importante approfondimento sul tema dell'olio. Lunedì e martedì, invece, sono previste 26 masterclass che dalla cucina alla sala e al management, dalla comunicazione alla panificazione, passando dal food pairing hanno raggiunto il quasi tutto esaurito. «La novità nelle performance tra alcuni chef è che metteremo a confronto le diverse esperienze per dimostrare quanto il proprio background sia significativo nell'esperienza in cucina – spiegano da *Enogastro Hub* – Due cucine sul palco, due chef, una materia prima o un piatto della tradizione al centro, un'ora e trenta minuti per raccontare come si arriva al risultato finale di un piatto».

29-04-2019

Al Ceresio 7 ecco Sartorial, la cocktail list ispirata al mondo dei tessuti

(https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23311/news/al-ceresio-7-ecco-sartorial-la-cocktail-list-ispirata-al-mondo-dei-tessuti.html?p=0)

28-04-2019

E con la pizza, un cocktail al pomodoro San Marzano

(https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23297/news/e-con-la-pizza-un-cocktail-al-pomodoro-san-marzano.html?p=0)

26-04-2019

Al Castello di Ugento la golosa novità del menù del pranzo della domenica

(https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23292/news/al-castello-di-ugento-la-golosa-novit-

Testata: Identità Golose
Data: 15 febbraio

Sono pochissimi i posti ancora disponibili per seguire alcune masterclass e c'è tempo fino a sabato alle 13 per registrarsi sul sito egofestival.it (http://egofestival.it); tra i protagonisti, **Eugenio Boer, Pasquale Torrente, Renato Bosco, Marco Reitano, Remo Capitaneo, Gabriele Boffa, Pierdaniele Seu, Roberta Pezzella, Chicco Cerea, Domingo Schingaro, Giuseppe Palmieri, Teresa Galeone Buongiorno, Maria Cicorella, Iside De Cesare, Antonella Ricci, Gianni Sinesi, Alfonso Iaccarino, Pasquale Laera, Antonio Zaccardi, Ciro Salvo, Martino Ruggieri, Peppe Guida, Cristoforo Trapani**.

Martino Ruggieri alla scorsa edizione di *Ego*

Spiega l'assessore regionale **Loredana Capone**: «Stiamo puntando su qualità e turismo slow legato all'enogastronomia tutto l'anno perché destagionalizzare resta un nostro obiettivo strategico. Storia, cultura e tradizioni, ma anche innovazione trovano una sintesi perfetta proprio nel grande patrimonio enogastronomico della Puglia sul quale vogliamo puntare per costruire un prodotto turistico di qualità, capace di attrarre viaggiatori italiani e

del-men-del-pranzo-della-domenica.html?p=0)

26-04-2019
Anne-Sophie Pic, l'omaggio al Castello di Grinzane Cavour
(https://www.identitagolose.it/sito/it/112/23291/news/anne-sophie-pic-l-omaggio-al-castello-di-grinzane-cavour.html?p=0)

« 1 2 3 ... »

Testata: Identità Golose
Data: 15 febbraio

soprattutto stranieri che sono quelli che consentono di allungare la stagione. D'altronde il trend del turismo enogastronomico è in crescita: un turista italiano su due viaggia per enogastronomia. Da questo punto di vista, la Puglia ha un grandissimo potenziale, presentando un'ampia varietà di esperienze diverse, in primis una cucina tipica diffusa. La tavola pugliese, sia in un grande ristorante che in una piccola trattoria, mostra sempre cura, amore e materie prime eccellenti a km zero tutto l'anno. È grazie a questa ricchezza che la Puglia è la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici dopo Sicilia e Toscana».

Condividi

Testata: Lecce Prima
Data: 15 febbraio

LECCEPRIMA ≡ Sezioni Eventi Segnala Evento

Eventi / Cibo e Vino

EGO, Enogastro orbite: si parte

★★★★☆

DOVE
Chiostro dei Domenicani
Indirizzo non disponibile

QUANDO
Dal 17/02/2019 al 19/02/2019
Orario non disponibile

PREZZO
GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Redazione
15 FEBBRAIO 2019 12:09

Lecce in overbooking. Inizia *EGO, Enogastro orbite*e la città segna il tutto esaurito. Ecco come l'enogastronomia ha ricadute sul territorio in un periodo di totale destagionalizzazione. Sono tantissimi gli ospiti e gli operatori del settore della ristorazione in arrivo a Lecce per l'apertura del Festival dell'Enogastronomia ideato e organizzato dall'associazione Enogastro Hub.

Dal 17 al 19 febbraio la città Barocca avrà una declinazione enogastronomica unica. Per la prima volta a Lecce si celebra un Festival di tale portata. «Noi volevamo contribuire in termini culturali per sostenere un upgrade nell'offerta formativa a chi si muove nel settore della ristorazione – spiegano da Enogastro Hub, l'associazione che promuove il Festival – ma siamo ancor più contenti dell'appeal nazionale di questo evento che per tre giorni porta Lecce e la Puglia al centro dell'attenzione mediatica di chi si muove in un settore così importante come quello del food and wine.

Abbiamo sicuramente rispettato anche le aspettative della Regione Puglia che con Viaggiare in Puglia ha creduto in noi, assicurando in un periodo di destagionalizzazione un incoming importante. Ad oggi, per quel che ci risulta, sono state vendute attraverso i nostri canali circa 200 notti per la tre giorni di Ego e la provenienza degli ospiti abbraccia tutto il sud Italia».

Testata: Lecce Prima
Data: 15 febbraio

Da domenica pomeriggio dalle 16,30 nel Chiostro dei Domenicani (via san Pietro in Lama 23 a Lecce) si entra nel vivo con l'apertura del Festival che prevede banchi d'assaggio nel salone del Metodo classico italiano, di una selezione di champagne e di Spirits. Alle 17,30 prenderà il via un importante approfondimento sul tema dell'olio. Un focus al quale prenderanno parte il Mipaf, l'Agenzia delle Dogane, responsabile dei controlli di qualità, l'Università di Bari e Coldiretti. «Vogliamo portate un contributo scientifico alla discussione sull'olio e vogliamo farlo con un taglio in positivo. L'olio è parte del nostro made in Italy e per questo va tutelato e valorizzato».

Lunedì e martedì, invece, sono previste 26 masterclass che dalla cucina alla sala e al management, dalla comunicazione alla panificazione, passando dal food pairing hanno raggiunto il quasi tutto esaurito.

«La novità nelle performance tra alcuni chef è che metteremo a confronto le diverse esperienze per dimostrare quanto il proprio background sia significativo nell'esperienza in cucina – spiegano da Enogastro Hub – Due cucine sul palco, due chef, una materia prima o un piatto della tradizione al centro, un'ora e trenta minuti per raccontare come si arriva al risultato finale di un piatto».

Sono pochissimi i posti ancora disponibili per seguire alcune masterclass e c'è tempo fino a sabato alle 13,00 per registrarsi sul sito egofestival.it diversamente il Festival sarà un'occasione per aggirarsi tra diversi mondi selezionati nel panorama delle bollicine e degli spirits.

Testata: Lecce24.it
Data: 14 febbraio

Torna a Lecce la seconda edizione di Ego, protagonista il pizza-ricercatore Renato Bosco

14 Febbraio 2019 16:43 - ENO-GASTRONOMIA

Torna a Lecce l'Eno Gastro Orbite festival. Il 18 febbraio il pizza-ricercatore Renato Bosco parlerà del mondo dei lievitati con il giornalista gastronomico Carlo Passera.

Lecce capitale indiscussa dell'enogastronomia dal 17 al 19 febbraio. Torna la seconda edizione di EGO, Eno Gastro Orbite, che prevede molte masterclass, eventi e degustazioni all'insegna della formazione in uno dei settori più promettenti dell'economia salentina. Tra i protagonisti, **Renato Bosco, il noto pizza-ricercatore**, così lo chiamano, che sarà intervistato dal giornalista gastronomico Carlo Passera lunedì 18 febbraio nel Chiostro dei Domenicani, dalle 10.00 alle 11:30.

Il mondo della pizza e la sua evoluzione saranno i temi principali dell'incontro, ma non gli unici. Lo chef, appassionato di lievitati in generale, parlerà della sua tendenza all'innovazione e alla sperimentazione, racconterà se stesso e la storia dei suoi impasti che hanno fatto scuola.

Testata: Lecce24.it
Data: 14 febbraio

Ego 2019 sarà ospitato dal Castello Carlo V e dal Teatro Apollo. Le due location si i tanti appuntamenti previsti nel cartellone delle **tre giornate dedicate al mondo del food & wine**. Il centro storico leccese sarà il palcoscenico di incontri, seminari e degustazioni in cui "l'esperienza sarà al servizio della curiosità". Alcuni focus saranno dedicati al mondo della sala e alla gestione della crisi, per cui interverranno alcuni docenti dell'Università Bocconi, dal Master in Economia del Turismo.

Il programma ricco e interessante sarà consultabile sul **sito del festival**, da cui è possibile prenotarsi alle singole masterclass.

Condividi su

Facebook Twitter Invia per email

In questo articolo:

eventi-enogastronomici

Testata: Puglia.com
Data: 14 febbraio

Home » Puglia Eventi » Eventi provincia Lecce » Ego Festival, l'universo dell'enogastronomia in orbita a Lecce

Ego Festival, l'universo dell'enogastronomia in orbita a Lecce

Il capoluogo salentino diventa nuovamente palcoscenico dell'enogastronomia italiana.
Da *domenica 17* a *martedì 19 febbraio*, si terrà a Lecce la seconda edizione di **EGO Eno Gastro Orbite**, il *Festival dell'enogastronomia* che chiamerà a raccolta: **24 chef** tra cui **4 grandi pizzaioli**, **9 grandi maitre**, **18 giornalisti**, oltre **70 aziende italiane** che producono metodo classico, **15 aziende di champagne** con una delegazione di **8 vignerons** provenienti dalla Francia e **12 aziende di *Spirits***.

La locandina di "EGO Eno Gastro Orbite"

Location prescelta, l'antico **Chiostro dei Domenicani** – proiettato a diventare una delle più suggestive dimore storiche nel cuore del Salento – dove si svolgeranno *incontri*, *seminari*, *degustazioni*, *lezioni* e ben **25 masterclass**. Centrale resta l'obiettivo di donare al territorio un importante contributo in termini di **formazione** e **arricchimento professionale**, promuovendo l'eccellenza dell'*enogastronomia locale* e cercando di innalzare il livello dell'offerta della città barocca.

LE NOVITÀ DELLA SECONDA EDIZIONE

Tra le *novità* più interessanti di questa edizione, da menzionare **EGO match**, un incontro tra *domanda* e *offerta* di lavoro, che punterà a far combaciare le necessità dei ristoratori con la volontà dei professionisti di

esprimere le proprie potenzialità. Per la prima volta, verrà poi proposto il **cooking-show di coppia**, che farà ritrovare insieme ai fornelli due chef con *background diversi*, in modo da attivare un confronto generazionale volto a mostrare le diverse capacità, punti di forza ed esperienze dei due cuochi. Spazio anche ai **riconoscimenti**, con l'assegnazione del **Premio San Marzano vini al Miglior Sommelier**, con lo scopo di far luce sulla figura professionale del Sommelier e incrementare la conoscenza e la divulgazione del vino.

GLI CHEF

Il grande festival dell'enogastronomia italiana non poteva di certo farsi mancare i *volti* che hanno segnato la storia della ristorazione nel nostro Paese. Protagonisti del seminario sulla pasta saranno **Peppe Guida**, **Cristoforo Trapani** e **Giuseppe Di Martino**.

Alfonso Iaccarino proporrà un focus sull'evoluzione dei ristoranti, mentre quello sul banquetting e management sarà tenuto da **Domingo Schingaro**. I sapori di mare saranno affidati a **Eugenio Boer** e **Pasquale** e **Gaetano Torrente**, e ancora **Maria Cicorella**, **Teresa Galeone**, **Antonella Ricci** e **Iside De Cesare**, analizzeranno il ruolo della donna nella cucina italiana.

Testata: Winenews
Data: 14 febbraio

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY
Domenica 05 Maggio 2019 - Aggiornato alle 23:19

Allegrini

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME › ITALIA

MENU

WineNews

Da Roma alla Puglia, fino in Sicilia

Fino al 17 febbraio a Eataly Roma **è tempo di Festa della Patata**, una kermesse tutta dedicata al tubero arrivato dalle Ande con degustazioni, attività didattiche e show cooking. "Sostenibilità ambientale, alla base della viticoltura del futuro" è invece il tema del convegno che VinNatur, l'associazione viticoltori naturali, ha organizzato il 23 febbraio alle Officine Farneto nella Capitale, per la due giorni dedicata ai vini naturali (23-24 febbraio), con 90 produttori provenienti da Italia, Francia e Slovenia, protagonisti di un evento che non vuole essere un semplice banco d'assaggio, ma un'occasione per avvicinarsi ad una forma di coltivazione rispettosa della natura e della terra.
Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, e, tra i vini Trentodoc e Champagne, oltre agli spirits, sono gli ingredienti di Ego, il Festival dell'enogastronomia di Lecce (Chiostro dei Domenicani, 17-19 febbraio), con chef, pizzaioli, professionisti di sala e più di 70 cantine italiane e francesi, tra confronti, degustazioni e masterclass, per uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali.
Alessandro Baricco sarà uno degli ospiti che interverranno all'edizione 2019 del **Premio Best in Sicily** di Cronache di Gusto il 17 febbraio al Teatro Massimo Bellini di Catania, con Oscar Farinetti, il patron di Eataly che parlerà della possibilità di investire in campo agroalimentare nel Sud Italia.

Testata: QuiSalento
Data: 14 febbraio

quiSalento.it
EVENTI, TURISMO, CULTURA E ATTUALITÀ

HOME | EVENTI | NEWS | DA SCOPRIRE

Home | Salento News | Attualità | **A Lecce torna EGO, festival della formazione enogastronomica**

A Lecce torna EGO, festival della formazione enogastronomica

*Giovedì, 14 febbraio 2019 - - Categoria: **Attualità***

Una seconda edizione ricca, ricchissima di novità quella di **EGO, Enogastro Orbite**, il festival della formazione enogastronomica in programma a **Lecce** da **domenica 17 a martedì 19**. Ad accoglierlo una location d'eccezione, il **Chiostro dei Domenicani** in via San Pietro in Lama, di recente protagonista di un curato restauro conservativo.

Qui si svolge l'intenso programma di incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass; attività in cui l'esperienza dei protagonisti sarà al servizio della curiosità degli utenti.
Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e storytelling, poi le novità del salone delle bollicine e degli Spirits, una sezione dedicata agli champagne e soprattutto "**EGO Match**", il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro, tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti e, infine, il **Concorso San Marzano Vini** per "Professione Sommelier", con in palio un voucher del valore di mille euro.

Protagonisti sono i **24 chef**, tra cui quattro grandi pizzaioli, che, oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione, sono al centro di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Ospite d'onore, il giovane **Martino Ruggieri**, che gioca praticamente in casa, visto che è originario di Martina Franca, ed è appena reduce dall'esperienza vissuta al **Bocuse d'Or** come rappresentante italiano alla finale mondiale di Lione, parlando di generazioni a confronto. Sono affrontate anche le tematiche della **comunicazione nel mondo del food & wine**, affrontate al festival grazie alla partecipazione di 16 giornalisti, dall'esperienza consolidata nel settore.

Alla kermesse, sono presenti anche 9 uomini di sala, 16 giornalisti, 70 aziende italiane che producono metodo classico con la presenza dell'Istituto Trento D.o.c., 15 aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia, 10 aziende di Spirits.

Testata: Touring club
Data: 12 febbraio

Dal 17 al 19 febbraio 24 grandi chef ospiti di EGO 2019, Festival dell'enogastronomia al Chiostro dei Dominicani

Grandi chef, bollicine e champagne a Lecce per il 2° Festival dell'enogastronomia

di Luca Bonora

Successiva >

Champagne, Metodo Classico e Spirits, sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione, story-telling e musica. Sono i protagonisti della seconda edizione di **EGO, Festival dell'EnoGastronomia** che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà la magnifica città di Lecce capitale italiana del gusto.
L'antico Chiostro dei Domenicani ospiterà 24 chef, **più di 70 aziende italiane che producono metodo classico, 15 aziende di champagne** con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora **10 aziende di Spirits.**

Sono **25 le masterclass previste**: per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef, ciascuno con un background diverso, in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. Una grande occasione per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.

GRANDI OSPITI
C'è la storia della ristorazione italiana con **Don Alfonso Iaccarino**; ma non solo cuochi ai fornelli, poiché se a Cristoforo Trapani (Magnolia) e a Peppe Guida (Nonna Rosa) è affidato il focus sulla pasta in un confronto con **Giuseppe Di Martino** patron del pastificio più glam in Italia, saranno **Chicco Cerea** (Da Vittorio) e Dom Schingaro (Due Camini) a parlare di banqueting e management; se a **Eugenio Boer** (Bu r) e Pasquale e Gaet Torrente (Al Convento) si richiede un intervento sulla tradizione al sapore di mare, alle chef stellate del sud Italia, **Maria Cicorella** (Peshi), **Teresa Galeone** (Gli Sotto l'Arco), **Antonella Ricci** (Al Fornello da Ricci) e **Iside De Cesare** (La Parolina) è richiesto un approfondimento sul ruolo della donna nella cucina italiana. Un

Touring Club Italiano

pag. 9 - martedì 12 febbraio 2019

viaggio andata e ritorno sarà quello con **Antonio Zaccardi e Pasquale Larra** che hanno fatto un percorso all'inverso da nord a sud, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di Bartolini, **Gabriele Boffa (relais Sant' Uffizio) e Remo Capitanio (Modec).**

Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio, perché fare il cuoco vuol dire anche questo. Delle loro esperienza parleranno Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.
Sarà infine **Martino Ruggieri (Ledoyen pavillon),** reduce dalle fatiche del **Bocuse d'Or** a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione.

Il Festival sarà aperto da **un convegno sull'olio** e sulla contraffazione.
Una giuria di esperti, coordinata da Antonello Magistà e Adele Graneri, assegnerà il **Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier**. Parleranno di enoturismo e accoglienza nel mondo vino i rappresentanti di **quattro grand cantine italiane** che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastronomico. Tafesc da cui è nata la Intrecci Academy, Masciarelli con il castello di Semivicoli, Feudi di san Gregorio con il ristorante Morenni e Baglio del Pianeto con il suo relais.

È prevista proprio in occasione di Ego Festival la tappa leccese del tour del cantante **Renzo Rubino.** Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva bellezza del Chiostro dei Domenicani.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito **www.egofestival.it** dove è possibile prenotare anche pacchetti alberghieri su misura.

Testata: Agrodolce
Data: 11 febbraio

Ego: il festival dell'enogastronomia sposta il fulcro a Lecce

11 febbraio 2019 di Marta Manzo

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma anche champagne, metodo classico e *spirits*. È la seconda edizione di **Ego**, il festival dell'enogastronomia che **dal 17 al 19 febbraio** sposterà in Puglia la *capitale italiana* del gusto. Nell'antico chiostro dei Domenicani di **Lecce**, in via s. Pietro in Lama 27, i numeri parleranno da sé: **24 chef, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, 70 aziende italiane** che producono con metodo classico, **15 aziende di champagne** (con 8 vigneron francesi), **10 aziende di spirits**. E, ancora, **25 masterclass dedicate alla formazione** e con case history volte all'arricchimento professionale nel mondo della ristorazione. Per la prima volta ci saranno due chef ai fornelli, ciascuno con il proprio background, in uno scambio che ruoterà intorno a una stessa materia prima o piatto della tradizione, per capire come e quanto il proprio percorso personale incida sul piatto finale. Inoltre, per questa edizione è stato pensato un **EGO Match**, per far incontrare domanda e offerta di lavoro: nel chiostro ci saranno due **EGObox**, per lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste.

> AI FORNELLI CI SARANNO DUE CHEF ALLA VOLTA PER SCAMBIARE IL PROPRIO BACKGROUND

GLI INCONTRI E GLI OSPITI

Testata: Agrodolce
Data: 11 febbraio

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'olio e sulla contraffazione, cui seguirà la storia della ristorazione italiana raccontata da **Alfonso Iaccarino**. A **Cristoforo Trapani** (Magnolia) e a **Peppe Guida** (Nonna Rosa) è affidato il focus sulla pasta, insieme a Giuseppe Di Martino dell'omonimo pastificio. **Chicco Cerea** (Da Vittorio) e **Domingo Schingaro** (Due Camini) parleranno invece di banqueting e management, mentre **Eugenio Boer** (Bu:r) e **Pasquale e Gaetano Torrente** (Al Convento) interverranno sulla tradizione al sapore di mare. **Maria Cicorella** (Pashà) e **Teresa Galeone** (Già Sotto l'Arco), insieme ad **Antonella Ricci** (Al Fornello da Ricci) e **Iside De Cesare** (La Parolina) approfondiranno sul ruolo della donna nella cucina italiana.

Un viaggio andata e ritorno dal nord al sud del Paese sarà quello con **Antonio Zaccardi e Pasquale Laera**, mentre ci sarà un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme tra gli uomini di Bartolini, **Gabriele Boffa** (relais Sant'Uffizio) e **Remo Capitaneo** (Mudec). Di investimenti, progetti e cambio location, integrazione con il territorio parleranno invece **Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello**, protagonisti in questo anno appena trascorso del cambio sede del loro ristorante. **Martino Ruggieri** (Ledoyen pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, chiuderà quindi le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi e regina della tradizione.

Testata: Agrodolce
Data: 11 febbraio

Di mise en place si parlerà con **Umberto Giraudo** (La Pergola), mentre della professione del cameriere con **Beppe Palmieri** (Osteria Francescana) e di accoglienza con **Marco Reitano** (La Pergola), **Saverio Di Gennaro** (Quintessenza) e **Giuseppe Mariano**, del Risorgimento e unico pugliese nell'EMHA. Di carte vini con **Gianni Sinesi** (**Reale Casadonna**), in un confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come **Gaetano Lamberti** di Al Convento a Cetara e **Fabiana Gargioli** di **Armando al Pantheon** a Roma.

Testata: Beverfood
Data: 10 febbraio

Testata: Beverfood
Data: 10 febbraio

Il mondo del cibo come una galassia, in orbita spumanti, champagne e spirits, costellazioni di grandi chef, maitre, pizzaioli, maestri della comunicazione. Torna per la seconda volta a Lecce **EGO Eno Gastro Orbite, il festival dell'Enogastronomia** che vuole donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, in questa parte di Sud che vuole destagionalizzare e offrire un'esperienza h24 e 365 giorni l'anno. Un format dinamico e gratuito che prevede incontri, seminari, degustazioni, lezioni e masterclass. Hanno risposto in tanti all'appello di Ego, nato da una intuizione dell'istrionica giornalista pugliese **Monica Caradonna**, che la parola fare sistema la interpreta portando il meglio del mondo del food&beverage italiano a Lecce per una tre giorni che si appresta scoppiettante.

Dietro ai numeri di tutto rispetto, 24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, 70 aziende italiane che producono metodo classico con la presenza dell'Istituto Trento D.o.c., 15 aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia, 10 aziende di Spirits, c'è un concetto di condivisione e amicizia legata dalla stessa passione per questo universo. Venticinque le masterclass previste, con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO. Location d'eccezione **l'antico Chiostro dei Domenicani** in Via S. Pietro in Lama, riportato agli antichi splendori da un restauro conservativo che lo proietta a diventare una delle dimore storiche più suggestive della bomboniera barocca che è Lecce. Tante le novità della seconda edizione per quello che si appresta a diventare un cult tra i festival dell'enogastronomia, da segnalare **EGO match**, un incontro concreto tra domanda offerta di lavoro, un matching tra le necessità dei ristoratori e i professionisti che cercano di esprimere le proprie potenzialità, uno degli aspetti più sentiti dai professionisti del settore.

Martino Ruggieri durante la masterclass della prima edizione

Si parlerà e non poco di sala, con un approfondimento con una giuria di esperti guidata d delegato di Noi di Sala Puglia Antonello Magistà che assegnerà il **concorso "San Marzan Vini Miglior sommelier"**, con lo scopo di contribuire a valorizzare la professione d Sommelier e incrementare la conoscenza e la divulgazione del vino. Nutrita la pattuglia deg chef, tra i più attesi c'è il giovane **Martino Ruggieri,** che gioca praticamente in casa vist che è originario di Martina Franca ed è appena reduce dall'esperienza vissuta al Bocuse d'O come rappresentante italiano alla finale mondiale di Lione, parlando di generazioni confronto

INFO http://www.egofestival.it/programma/

+ COMMENTI (0)

Testata: InformaCibo
Data: 10 febbraio

INFORMAcibo
SAPERE DI SAPORI

NEWS PRODOTTI TIPICI CHEF E DINTORNI RICETTE LOCALI EVENTI TRAVEL & FOOD RUBRICHE PARTNER

A Lecce EGO, il festival della formazione enogastronomica

di Silvia Amati

Ultima Modifica: 11/02/2019

Torna in Puglia, dal 17 al 19 febbraio al Castello Carlo V e Teatro Apollo di Lecce, il festival **EGO, eno gastro orbite.**

Per il secondo anno il festival renderà Lecce capitale della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Quest'anno l'attenzione sarà puntata su **sala, cucina, lievitati, comunicazione e storytelling**. In programma una lunga serie di seminari, degustazioni, lezioni e masterclass.

Fra le novità di questa seconda edizione va segnalato **l'EGO match,** un momento di incontro fra domanda e offerta di lavoro nel mondo della ristorazione.

Da segnalare anche il focus sulla sala

Interessante il focus sulla sala: una giuria di esperti assegnerà il **concorso San Marzano Vini** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine, partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di **maisons di Champagne.**

In cattedra gli chef al Teatro Apollo

Al teatro Apollo invece saliranno in cattedra gli chef che, oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione, saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine.

Lo chef pugliese Martino Ruggieri tra i protagonisti di Ego

Grande attesa a Lecce per **Martino Ruggieri,** pugliese d'origine ma ormai parigino d'adozione, vincitore dell'edizione italiana del Bocuse d'Or, e arrivato in quindicesima posizione alla finale di Lione.

Da non perdere la Masterclass gratuita EGO #22 – Generazioni a confronto: LA PASTA

con **Martino Ruggieri** – *Ledoyen Pavillon* e **Assunta Santoferrara** – *Ristorante Ferrara*

Modera la giornalista **Sarah Scaparone** del quotidiano *La Stampa*

Testata: Corriere del Mezzogiorno
Data: 9 febbraio

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

pag. 14 - sabato 09 febbraio 2019

ENOGASTRONOMIA

«Ego», Lecce in festival tra chef e bartender

Dal 17 al 19 febbraio nel capoluogo salentino maitres, pizzaioli e bollicine

La Puglia per tre giorni sarà capitale italiana dell'enogastronomia. A Lecce, dal 17 al 19 febbraio nel Chiostro dei Domenicani (via San Pietro in Lama 27), chef, pizzaioli, maitre, sommeller, bartender si incontreranno per la seconda edizione di «Ego», il festival dell'enogastronomia. Al centro, l'idea di dare un contributo in termini di esperienze da condividere con chi alla ristorazione si sta avvicinando. «E lo facciamo a modo nostro – commenta lo chef Martino Ruggieri, che ha segnato l'identità formativa dell'iniziativa - portando in Puglia l'esperienza di chi ogni giorno si misura con tradizione, tecnica, gusto, storia».

24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti; ma ancora, ci saranno i banchi di assaggio per scoprire più di 70 aziende italiane che producono con metodo classico e l'Istituto Trento D.o.c., quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits. Sono venticinque le masterclass previste con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione. Cucina e tecnica che si metteranno a confronto in un faccia a faccia al suon di fuochi e fiamme con chef che partiranno da una stessa materia prima. «L'esperienza di ciascuno di noi incide su quello che poi si ritrova nel piatto – continua Ruggieri – e noi vogliamo vedere cosa accade su un palco, con due cucine, con due chef diversi». Ma non solo. Si parlerà di management, di comunicazione, di crisi nei ristoranti, di come costruire una carta vini. È atteso uno dei padri italiani della ristorazione, don Alfonso Iaccarino, si parlerà di pasta con gli chef Peppe Guida e Cristoforo Trapani, di banquetting, in una Puglia che segna sempre più interesse per i grandi matrimoni ed eventi, con Chicco Cerea e Domingo Schingaro; ci sarà il modello-Bartolini con gli chef Boffa e Capitaneo; lo stesso Ruggieri, reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, interpreterà il cacioricotta: lui con l'esperienza di un 3 stelle Michelin si confronterà con una cuoca abruzzese che è l'emblema della «nonna italiana ai fornelli».

E ancora pizzaioli: Renato Bosco ovvero il pizza-ricercatore, Francesco Martucci al secondo posto nella Top Fifty mondiale dei pizzaioli. E i grandi uomini di sala, da Beppe Palmieri dell'Osteria Francescana di Massimo Bottura, che domina la vetta della ristorazione mondiale, alle lezioni di Marco Reitano e Umberto Giraudo de La Pergola di Heinz Beck e Giovanni Sinesi del Reale di Niko Romito.

Cinzia Semeraro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Spirituali»
Presenti oltre 70 marche di spumante, 8 vignerons francesi e 10 aziende di spirits

La formazione
I momenti formativi sono curati da Martino Ruggieri, reduce dal Bocuse d'or

I corsi
Sul sito www.egofestival.it è possibile scoprire il programma delle 25 masterclass il cui accesso è gratuito. Nella tre giorni all'insegna del gusto sarà possibile degustare grandi champagne e importanti interpretazioni del metodo classico italiano.

Protagonisti
A Lecce per «Ego» (dall'alto): Martino Ruggieri, head chef di Ledoyen Pavillon (3 stelle Michelin), Beppe Palmieri, uomo di sala di Osteria Francescana (3 Stelle); Francesco Martucci, pizzaiolo

Testata: Corriere della Sera.it
Data: 8 febbraio

CORRIERE DELLA SERA

venerdì 08 febbraio 2019

Il festival

Torna «Ego», la tre giorni di formazione gastronomica

Oltre cento ospiti per discutere di cucina e sala, ma anche storytelling del food e del vino, dallo champagne al Metodo Classico. Torna per la seconda edizione «EGO» Enogastro Orbite il festival dell'enogastronomia che dal 17 al 19 febbraio porterà nel barocco Chiostro dei Domenicani di Lecce oltre trenta eventi per raccontare il mondo della ristorazione. Tanti gli chef presenti. Cristoforo Trapani e Peppe Guida parleranno di pasta. Chicco Cerea e Domingo Schingaro del management di un ristorante, mentre Eugenio Boer e Pasquale e Gaetano Torrente discuteranno di cucina di mare e le chef stellate del sud Italia Maria Cicorella, Teresa Galeone, Antonella Ricci e Iside De Cesare affronteranno il ruolo della donna nella cucina italiana. Mentre sulla pizza si confronteranno i maestri pizzaioli Francesco Martucci, Pierdaniele Seu, Ciro Salvo e Renato Bosco. Ma si approfondirà anche il lavoro di sala con Umberto Giraudo e Marco Reitano de «La Pergola», Beppe Palmieri dell'«Osteria Francescana» e Gianni Sinesi del «Reale Casadonna». Spazio poi anche a vino e spirits con incontri dedicati. Il programma completo su: *egofestival.it*.

G.Princ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Testata: REpubblica
Data: 7 febbraio

R.it | Sapori

IN EVIDENZA VINO RISTORANTI TRATTORIE RICETTE ITINERARI

Per tre giorni sarà la Puglia il centro della galassia del cibo

Alfonso Iaccarino e Giuseppe Palmieri, tr

La seconda edizione di Ego-Enogastrorbite: un evento complesso che por sapere italiano, per parlare di ristorazione e vino, ma anche di sala, ques distillati. ***Seguici anche su Facebook***

di LARA DE LUNA

eventi puglia a tavola chef

ABBONATI A

Una galassia. Un enorme spazio aperto solcato dalle orbite di pianeti, stelle e asteroidi: vita sparpagliata nell'universo che si addensa, condivide il cielo, pur nella diversità. Se ai pianeti, alle stelle e agli asteroidi sostituiamo vino, vigneron, storie di donne d'impresa, grandi aziende e grandi personaggi abbiamo quella galassia enogastronomica, giovane ma complessa, che è EGO - Enogastrorbite. Ovvero il Festival, con il patrocinio della Regione Puglia e in collaborazione con Puglia promozione, che animerà **Lecce dal 17 al 19 febbraio,** usando come quartier generale **l'Antico chiostro dei**

Testata: Repubblica
Data: 7 febbraio

Domenicani, nel cuore della città barocca.

Un grande evento che vuole addensare, come già fatto lo scorso anno in una fortunata prima edizione, tutte le varie anime del composito mondo dell'enogastronomia in un solo luogo. Da una giornata alle tre di questo anno, si raduneranno nel capoluogo salentino molte stelle: **24 chef** tra cui 4 grandi pizzaioli, **9 uomini di sala**, **16 giornalisti**, oltre **70 produttori di metodo classico**, **15 Maison de Champagne** con una delegazione di 8 *vignerons* e ben 10 aziende di Spirits. Tutto per dare una fotografia quanto più fedele dello stato dell'arte del settore, scardinarlo e raccontarne i punti fondamentali in una tre giorni di **condivisione e formazione**. Il tutto aperto da un importante **convegno sull'olio e sulla contraffazione**, voluto e sostenuto dal **Mipaf** (ministero Politiche Agricole e Forestali).

Condividi

In questo treno enogastronomico, le fermate sono 25. Tante quante le masterclass pensate con l'obiettivo di parlare non ad appassionati occasionali o di dare un'infarinatura generale su temi sulla cresta dell'onda dell'opinione pubblica, bensì dialogare con il territorio "volendo dare un contributo in termini di formazione professionale". Ma non ci si forma e non si cresce restando chiusi nei propri, seppur belli, confini. E allora ecco arrivare professionisti da tutta Italia. Dal sud più vicino, come **Alfonso Iaccarino** che giunge a raccontare la storia dell'alta ristorazione su cui veglia con il suo Don Alfonso 1890, ma non solo. C'è un'Italia che mette a confronto mondi diversi e si incontra per parlare della **Sala d'autore** - uno dei grandi temi di questo

Testata: Repubblica
Data: 7 febbraio

periodo storico - con i volti di **Chicco Cerea e Domingo Schingaro, e** ancora **Giuseppe Palmieri** (Osteria Francescana), **Marco Reitano** (La Pergola), **Gianni Sinesi** (Casadonna Reale), con cui si discorrerà di carta dei vini, e molti altri professionisti. Un *parterre* di ospiti complesso che vuole dare una **fotografia quanto più reale possibile della ristorazione oggi**.

Francesco Martucci

Condividi

È per questo che non ci si ferma al vino, ma si abbraccia anche il mondo dei grandi distillati. Che non ci si ferma alla cucina, ma si raggiunge la pizza contemporanea con quattro dei suoi protagonisti più importanti - **Francesco Martucci** (I Masanieli), **Pier Daniele Seu** (Pizza Seu Illuminati), **Ciro Salvo** (50 Kalò) e **Renato Bosco** (Saporè) -; e che non ci si limita alla pizza, ma si parla di arte bianca in maniera completa grazie al laboratorio sul pane con la ciociara **Roberta Pezzella**, cuoca, fornaia e pasticciera.

Ma la Puglia insegna che l'enogastronomia non è solo tavola, mise en place, bicchieri e grandi vini. L'enogastronomia è l'indotto verso il territorio, ed è tanto più migliorabile quanto più si studia per dare al pubblico un'offerta ragionata e qualitativamente alta. Per questo alle masterclass di cucina sono state affiancate lezioni ben più tecniche, come quella di **gestione delle crisi** on line e off line gestita dalla professoressa **Paola Caiozzi** del **Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi di Milano,** quella che si focalizzerà sulla **comunicazione** - da parte dei Media e delle imprese stesse

Testata: Repubblica
Data: 7 febbraio

- con **Federico De Cesare Viola** e **Fulvio Zendrini.** E accanto alle lezioni tecniche, **momenti di storytelling** importanti, in cui porsi domande come il ruolo delle donne nell'enogastronomia, universo lavorativo che, purtroppo, non fa la differenza nella complessa questione femminile. E molto altro ancora, in un evento complesso, proprio come una galassia, in cui immergersi per tirarne fuori ciò che si pensa sia meglio per la propria formazione. E forse anche qualcosa di inaspettato.

Per il programma completo: Ego - Enogastrorbite

L'approfondimento quotidiano lo trovi su Rep: editoriali, analisi, interviste e reportage. La selezione dei migliori articoli di Repubblica da leggere e ascoltare.

Rep: *Saperne di più è una tua scelta*

Sostieni il giornalismo!
Abbonati a Repubblica

Mi piace Piace a te e ad altri 40.655.

© Riproduzione riservata 07 febbraio 2019

ARTICOLI CORRELATI

Benvenuti a Licata, il paese della Seppia
DI LICIA GRANELLO

Lecce ancora capitale del cibo, tra grandi nomi e giovani promesse
DI LARA DE LUNA

Dieci anni in nome della cucina dei laghi: buon

Testata: TELERAMA
Data: 7 febbraio

REDAZIONE | 10 BATTAGLIE | PUBBLICITÀ | DILLO A TELERAMA | SONDAGGI

TELERAMA NEWS

HOME | CRONACA | POLITICA | ECONOMIA | SPORT | EVENTI | NERO SU BIANCO | DILLO A TELERAMA | STREAM

NEWS TICKER [5 Maggio 2019] L'asfalto cede e si apre una voragine: paura sulla Cavallino-Martano

HOME > EVENTI > Ego: Lecce capitale dell'Enogastronomia

Ego: Lecce capitale dell'Enogastronomia

LECCE- **Dal 17 al 19 febbraio Lecce è pronta a immergersi nella galassia del cibo di "EGO – il Festival dell'EnoGastronomia"**, che si svolgerà nella cornice del Chiostro dei Domenicani, avvalendosi della presenza di preziosi chef, sommelier, pizzaioli e metre. Diversi soprattutto gli eventi in programma, tra focus, convegni e degustazioni pronti a lasciare il segno, insieme a 25 masterclass e ospiti stellati.

Si tratta di un evento di grande importanza, il primo in Puglia e nel Salento, che darà l'opportunità, a chi ne sarà interessato, di formarsi con esperti di fama nazionale e non. Il tutto in una cornice altrettanto suggestiva, che trasformerà **Lecce nella capitale dell'Enogastronimia.**

GUARDA TELERAMA ON LINE
TVSTREAM

Cosa non mangiare mai
Incredibile: questo cibo ammala il vostro intestino e causa flatulenza e stipsi

ATTUALITÀ

Il sogno è realtà: Ersilia ha la sua auto attrezzata

5 Maggio 2019 - 14:53 0 439

SALVE- La solidarietà vince ancora nel Salento e proprio questa domenica, in una gremita Piazza Concordia a Salve, il sindaco Francesco Villanova insieme all'editore di TeleRama Paolo Pagliaro [...]

CRONACA

LINK: https://www.youtube.com/watch?v=lDZhTKSuv6Y&feature=youtu.be

Testata La Pecora Nera
Data: 7 febbraio

EGO Enogastro Orbite (17, 18 e 19 febbraio)

EGO Enogastro Orbite è il festival della formazione professionale dedicato al mondo della ristorazione dove sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, saranno trattati in un format dinamico che prevede incontri, seminari, degustazioni, lezioni e masterclass (ben 25 quelle previste). Fil rouge dell'evento, la formazione.

Una tre giorni che animerà la splendida Lecce, capoluogo del barocco pugliese, con il fine di rafforzare e di ampliare la conoscenza degli operatori del settore della ristorazione e della viticoltura. Le ricadute attese sono nello sviluppo delle professionalità, della conoscenza e più in generale della crescita dei brand che crederanno nel progetto. I destinatari di questo evento sono quindi gli chef, i proprietari di ristoranti e di strutture ricettive, i sommelier, gli uomini di sala, gli appassionati di cucina, gli studenti delle scuole, la stampa specializzata.

L'evento è totalmente gratuito ed osserverà i seguenti orari: domenica 17 dalle 16.30 alle 21.00, lunedì 18 dalle 9.30 alle 21.30 e martedì 19 dalle 9.45 alle 17.00.

EGO Enogastro Orbite (17, 18 e 19 febbraio) - Chiostro dei Domenicani - Via San Pietro in Lama, 23 - Lecce - sito dell'evento

Testata Liberi tutti – Corriere della Sera
Data: 7 febbraio

Il festival

Torna «Ego», la tre giorni di formazione gastronomica

Oltre cento ospiti per discutere di cucina e sala, ma anche storytelling del food e del vino, dallo champagne al Metodo Classico. Torna per la seconda edizione «EGO» Enogastro Orbite il festival dell'enogastronomia che dal 17 al 19 febbraio porterà nel barocco Chiostro dei Domenicani di Lecce oltre trenta eventi per raccontare il mondo della ristorazione. Tanti gli chef presenti. Cristoforo Trapani e Peppe Guida parleranno di pasta, Chicco Cerea e Domingo Schingaro del management di un ristorante, mentre Eugenio Boer e Pasquale e Gaetano Torrente discuteranno di cucina di mare e le chef stellate del sud Italia Maria Ciconella, Teresa Galleone, Antonella Ricci e Iside De Cesare affronteranno il ruolo della donna nella cucina italiana. Mentre sulla pizza si confronteranno i maestri pizzaioli Francesco Martucci, Pierdaniele Seu, Ciro Salvo e Renato Bosco. Ma si approfondirà anche il lavoro di sala con Umberto Giraudo e Marco Reitano de «La Pergola», Beppe Palmieri dell'«Osteria Francescana» e Gianni Sinesi del «Reale Casadonna». Spazio poi anche a vino e spirits con incontri dedicati. Il programma completo su: egofestival.it.

G.Princ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Testata TGCom 24 Cucina
Data: 7 febbraio

Testata TGCom 24 Cucina
Data: 7 febbraio

Nel capoluogo salentino, **24 chef** (tra cui 4 grandi pizzaioli), **9 uomini di sala, 16 giornalisti, 70 aziende italiane produttrici di metodo classico, 15 aziende di champagne** con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e **10 aziende di Spirits,** si uniranno all'insegna della condivisione e della formazione, e della passione per lo stesso universo. Si parte con un importante **convegno sull'olio e sulla contraffazione**, voluto dal **Mipaf** (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali), cui seguirà la storia della ristorazione italiana raccontata da **Alfonso Iaccarino**. A **Cristoforo Trapani** (Magnolia) e a **Peppe Guida** (Nonna Rosa) è affidato invece il **focus sulla pasta**, insieme a **Giuseppe Di Martino** dell'omonimo pastificio. **Chicco Cerea** (Da Vittorio) e **Domingo Schingaro** (Due Camini) parleranno di **banqueting e management**, mentre **Eugenio Boer** (Bu:r) e **Pasquale e Gaetano Torrente** (Al Convento) interverranno sulla tradizione al **sapore di mare**. **Maria Cicorella** (Pashà) e **Teresa Galeone** (Già Sotto l'Arco), in compagnia di **Antonella Ricci** (Al Fornello da Ricci) e **Iside De Cesare** (La Parolina) approfondiranno poi il **ruolo della donna nella cucina italiana**.

CHIUDI [x]

Il fitto programma prosegue con forum sul legame con il territorio e ben 25 masterclass di cucina. Interessante il tema della sala, che sarà affrontato da **Umberto Giraudo** (La Pergola), **Beppe Palmieri (Osteria Francescana)**, **Marco Reitano** (**La Pergola**) e **Saverio Di Gennaro** (Quintessenza), mentre a parlare di carte dei vini sarà **Gianni Sinesi** (Reale Casadonna), in aperto confronto con gli esperti delle trattorie come **Gaetano Lamberti** (Al Convento) e **Fabiana Gargioli** (Armando al Pantheon).

A fornire un quadro del mondo degli spirits, sarà **Oscar Quagliarini**, mentre gli approfondimenti sulla pizza saranno a cura di **Francesco Martucci** (I Masanielli), **Pier Daniele Seu** (Seu Pizza Illuminati), **Ciro Salvo** (50 Kalò) e **Renato Bosco** (Saporè). E ancora, un **laboratorio di pane** con la ciociara **Roberta Pezzella, incontri sulla comunicazione e sull'enoturismo**, e **premi**. Tra cui il **Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier**, che vuole dare un riconoscimento alla figura del sommelier e incrementare la conoscenza e la divulgazione del vino.

CHIUDI [x]

Novità assoluta dell'edizione 2019 è **EGO match**, un sistema che punta a far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni: un **matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti**.

EGO - dal 17 al 19 febbraio 2019 – Lecce (Info: www.egofestival.it)

Di **Indira Fassioni**

Testata: I vini del Ventaglio
Data: 7 febbraio

iVINI del VENTAGLIO

Chi Siamo · Enotour · E-Shop · Blog & Web TV · Contat

Dal 17 al 19 febbraio EGO, il Festival dell'enogastronomia. Lecce capitale dell'enogastronomia italiana

24 chef, 9 grandi maitre, 18 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico, quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons dalla Francia e 12 aziende di Spirits. 25 masterclass e il Premio San Marzano vini per il Miglior Sommelier. Lecce, con questi numeri, per tre giorni sarà la capitale dell'enogastronomia .
Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma ancora Champagne, Metodo Classico e Spirits. Tutto questo per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà la Puglia capitale italiana del gusto.

L'antico Chiostro dei Domenicani (Via S. Pietro in Lama, 27 a Lecce), che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare la più bella dimora storica nel cuore della città Barocca, ospiterà 24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico con una importante rappresentanza dell'Istituto Trento D.o.c., quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits. Sono venticinque le masterclass previste con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.
Il Festival dell'Enogastronomia nasce con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando case history in questa parte di Sud che ha voglia di un upgrade nei servizi di sala e ristorazione. Uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali. Per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef ai fornelli, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. Una grande occasione per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.
Gli ospiti
C'è poi storia della ristorazione italiana con Don Alfonso Iaccarino; ma non solo cuochi ai fornelli, poiché se a Cristoforo Trapani (Magnolia) e a Peppe Guida (Nonna Rosa) è affidato il focus sulla pasta in un confronto con Giuseppe Di Martino patron del pastificio più glam in Italia, saranno Chicco Cerea (Da Vittorio) e Domingo Schingaro (Due Camini) a parlare di banquetting e management; se a Eugenio Boer (Bu:r) e Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento) si richiede un intervento sulla tradizione al sapore di mare, alle chef stellate del sud Italia, Maria Cicorella (Pashà), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco), Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci) e Iside De Cesare (La Parolina) è richiesto un approfondimento sul ruolo della donna nella cucina italiana. Un viaggio andata e ritorno sarà quello con Antonio Zaccardi e Pasquale Laera che hanno fatto un percorso all'inverso da nord a sud, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di Bartolini, Gabriele Boffa (relais Sant'Uffizio) e Remo Capitaneo (Mudec).
Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio; perché fare il cuoco vuol dire anchre confrontarsi con il contesto in cui ci si va ad incastrare. Dello loro esperienza parlarennao Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.
E sarà Martino Ruggieri (Ledoyen pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione. Ma non solo cucina, dunque, poiché i grandi uomini di sala italiani saranno a Lecce a parlare di mise en place con Umberto Giraudo (La Pergola), della professione del cameriere con Beppe Palmieri (Osteria Francescana) e di accoglienza con Marco Reitano (La Pergola), Saverio Di Gennaro (Quintessenza) e Giuseppe Mariano, del Risorgimento e unico pugliese nell'EMHA; e di carte vini con Gianni Sinesi (Reale Casadonna) in un confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come Gaetano Lamberti di Al Convento a Cetara e Fabiana

Testata: I vini del Ventaglio
Data: 7 febbraio

iVINI del VENTAGLIO

Chi Siamo Enotour E-Shop Blog & Web TV Conta

Un programma vasto, ricco e interessante che passa dal mondo degli Spirits con un focus a firma di Oscar Quagliarini, gli approfondimenti sulla pizza con Francesco Martucci (I Masanieli), Pierdaniele Seu (Gli Illuminati), Ciro Salvo (50 Kalò) e Renato Bosco (Saporè) e un laboratorio sul pane con la ciociara Roberta Pezzella, cuoca, fornaia e pasticciera.

Di comunicazione parleranno Fulvio Zendrini e Federico De Cesare Viola, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa Paola Caiozzi del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi. Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico. Saranno, infatti, ad EGO Falesco da cui è nata la Intrecci Academy, Masciarelli con il castello di Semivicoli, Feudi di san Gregorio con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'olio e sulla contraffazione; infatti, EGO quest'anno vanta la partecipazione del Mipaf con l'Istituto della Repressione e Frodi e dell'Agenzia delle Dogane.

Il festival, giunto alla sua seconda edizione, gode del patrocinio di Viaggiare in Puglia e Puglia Promozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazi al contributo di San Marzano Vini, Pastificio dei Campi, Frisino olio, Uppi , con il supporto tecnico di Klima show, Acqua Orsini, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort,. Tutto il programma con gli orari e le indicazioni sulle masterclass è consultabile su egofestival.it.

EgoMatch

L'edizione 2019 si caratterizza anche per EGO Match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Nel Chiostro dei domenicani ci saranno le EGOBOX, due contenitori in cui lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste. Il modulo destinato alle aziende può essere scaricato dal sito egofestival.it

Il concorso per i sommelier

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di Noi di Sala Antonello Magistà e dalla giornalista Adele Granieri, assegnerà il Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala. Sul sito di EGO ci sono il regolamento e la scheda di adesione da inviare entro e non oltre il 12 febbraio.

Il concerto

È prevista proprio in occasione di Ego Festival la tappa leccese del tour del cantante Renzo Rubino. Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva bellezza del Chiostro dei Domenicani. Rubino sarà accompagnato dai pianisti Roberto Esposito e Fabrizio "Faco" Convertini.

Testata: IlikePuglia
Data: 7 febbraio

ILIKEPUGLIA

giovedì 07 febbraio 2019

'Ego', Lecce si trasforma nella capitale dell'enogastronomia italiana

Incontri ed eventi dal 17 al 19 febbraio: in programma 25 masterclass e il Premio San Marzano vini per il Miglior Sommelier

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma ancora Champagne, Metodo Classico e Spirits. Tutto questo per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà la Puglia capitale italiana del gusto. L'antico Chiostro dei Domenicani (Via S. Pietro in Lama, 27 a Lecce), che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare la più bella dimora storica nel cuore della città Barocca, ospiterà 24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico con una importante rappresentanza dell'Istituto Trento D.o.c., quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits. Sono venticinque le masterclass previste con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.

Il Festival dell'Enogastronomia nasce con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando case history in questa parte di Sud che ha voglia di un upgrade nei servizi di sala e ristorazione. Uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali. Per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef ai fornelli, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. Una grande occasione per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.

Gli ospiti

C'è poi storia della ristorazione italiana con Don Alfonso Iaccarino; ma non solo cuochi ai fornelli, poiché se a Cristoforo Trapani (Magnolia) e a Peppe Guida (Nonna Rosa) è affidato il focus sulla pasta in un confronto con Giuseppe Di Martino patron del pastificio più glam in Italia, saranno Chicco Cerea (Da Vittorio) e Domingo Schingaro (Due Camini) a parlare di banquetting e management; se a Eugenio Boer (Bu:r) e Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento) si richiede un intervento sulla tradizione al sapore di mare, alle chef stellate del sud Italia, Maria Cicorella (Pashà), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco), Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci) e Iside De Cesare (La Parolina) è richiesto un approfondimento sul ruolo della donna nella cucina italiana. Un viaggio andata e ritorno sarà quello con Antonio Zaccardi e Pasquale Laera che hanno fatto un percorso all'inverso da nord a sud, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di Bartolini, Gabriele Boffa (relais Sant'Uffizio) e Remo Capitaneo (Mudec).

Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio; perché fare il cuoco vuol dire anchre confrontarsi con il contesto in cui ci si va ad incastrare. Dello loro esperienza parlarennao Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.

E sarà Martino Ruggieri (Ledoyen pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione. Ma non solo cucina, dunque, poiché i grandi uomini di sala italiani saranno a Lecce a parlare di mise en place con Umberto Giraudo (La Pergola), della professione del cameriere con Beppe Palmieri (Osteria Francescana) e di accoglienza con Marco Reitano (La Pergola), Saverio Di Gennaro (Quintessenza) e Giuseppe Mariano, del Risorgimento e unico pugliese nell'EMHA; e di carte vini con Gianni Sinesi (Reale Casadonna) in un confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come Gaetano Lamberti di Al Convento a Cetara e Fabiana Gargioli di Armando al Pantheon a Roma.

Un programma vasto, ricco e interessante che passa dal mondo degli Spirits con un focus a firma di Oscar Quagliarini, gli approfondimenti sulla pizza con Francesco Martucci (I Masanieli), Pierdaniele Seu (Gli Illuminati), Ciro Salvo (50 Kalò) e Renato Bosco (Saporè) e un laboratorio sul pane con la ciociara Roberta Pezzella, cuoca, fornaia e pasticciera.

Testata: IlikePuglia
Data: 7 febbraio

ILIKEPUGLIA

giovedì 07 febbraio 2019

Di comunicazione parleranno Fulvio Zendrini e Federico De Cesare Viola, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa Paola Caiozzi del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi. Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico. Saranno, infatti, ad EGO Falesco da cui è nata la Intrecci Academy, Masciarelli con il castello di Semivicoli, Feudi di san Gregorio con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'olio e sulla contraffazione; infatti, EGO quest'anno vanta la partecipazione del Mipaf con l'Istituto della Repressione e Frodi e dell'Agenzia delle Dogane.

Il festival, giunto alla sua seconda edizione, gode del patrocinio di Viaggiare in Puglia e Puglia Promozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazi al contributo di San Marzano Vini, Pastificio dei Campi, Frisino olio, Uppi , con il supporto tecnico di Klima show, Acqua Orsini, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort,. Tutto il programma con gli orari e le indicazioni sulle masterclass è consultabile su egofestival.it.

Testata: CUCINA & VINI
Data: febbraio

Agenda golosa

A CURA DI VALENTINA VENTURATO

LECCE
Dal 17 al 19 febbraio

EGO ENOGASTRO ORBITE

Edizione numero due per **Ego enogastro orbite**, la *convention* che raccoglie in Puglia il gotha del mondo enogastronomico italiano. L'evento, che si svolgerà **a Lecce dal 17 al 19 febbraio**, presenta tante novità rispetto all'edizione passata prima tra tutte la *location* che diventa doppia. Il bellissimo Castello Carlo V nel cuore di Lecce ospiterà il salone degli *spirits*, bollicine italiane e Champagne. Nel vicino Teatro Apollo si terrà invece il convegno in cui nei tre giorni saliranno in cattedra gli chef, che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Una delle novità per l'edizione 2019 è Ego *match* che ha lo scopo di far entrare in contatto la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un incontro tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti con particolare *focus* sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il premio San Marzano Vini, un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, protagonisti primari nella ristorazione.
INFO: info@egofestival.it

MONTICHIARI (BS)
Dal 23 al 26 febbraio

GOLOSITALIA

Ottava edizione per **Golositalia** la manifestazione dedicata ai professionisti della ristorazione del Nord Ovest, che avrà luogo **dal 23 al 26 febbraio** nel Centro Fiera del Garda di **Montichiari** (Bs). Nel corso della manifestazione ci sarà la possibilità di conoscere le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese, i prodotti tipici del territorio, materie prime di qualità, bio e a km zero ma anche attrezzature professionali e soluzioni tecnologiche per la ristorazione. Il *format* è un misto di B2B e B2C e riesce ad affiancare un'ampia area *business* "Foodservice" (pad. 1 e 5), dedicata ad attrezzature, equipaggiamento e tecnologie professionali, un'area *retail* "Gourmet" (pad. 6, 7 e 8), allestita con una vasta panoramica di proposte culinarie. Ad animare la quattro giorni, anche un ricco programma di eventi di formazione e aggiornamento, dimostrazioni e *cooking show* per conoscere nuovi alimenti e sperimentare tecniche e procedure inedite, con l'aiuto della tecnologia applicata ad attrezzature e accessori.
INFO: www.golositalia.it

Golositalia FOODSERVICE GOURMET
ITALIAN EXHIBITION GROUP

NEI RISTORANTI JRE ITALIA
Fino al 25 marzo

#TAVOLA25

#Tavola25 è la campagna lanciata dall'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe - Italia con l'obiettivo di avvicinare i giovani al mondo della ristorazione *gourmet*, abbattendo la barriera del prezzo. Questa iniziativa consente ai ragazzi maggiorenni, fino ai venticinque anni di età, di prenotare ogni

Testata: TeleRama
Data: 8 febbraio

HOME | CRONACA | POLITICA | ECONOMIA | SPORT | EVENTI | NERO SU BIANC

NEWS TICKER > [4 Maggio 2019] La Primavera del Lecce in Semifinale ▸ SPORT

HOME > EVENTI > Ego: Lecce capitale dell'Enogastronomia

Ego: Lecce capitale dell'Enogastronomia

8 Febbraio 2019 - 14:27 Redazione Eventi 0 592

LECCE- **Dal 17 al 19 febbraio Lecce è pronta a immergersi nella galassia del cibo di "EGO – il Festival dell'EnoGastronomia"**, che si svolgerà nella cornice del Chiostro dei Domenicani, avvalendosi della presenza di preziosi chef, sommelier, pizzaioli e metre. Diversi soprattutto gli eventi in programma, tra focus, convegni e degustazioni pronti a lasciare il segno, insieme a 25 masterclass e ospiti stellati.

Si tratta di un evento di grande importanza, il primo in Puglia e nel Salento, che darà l'opportunità, a chi ne sarà interessato, di formarsi con esperti di fama nazionale e non. Il tutto in una cornice altrettanto suggestiva, che trasformerà **Lecce nella capitale dell'Enogastronimia.**

Link:
https://www.youtube.com/watch?v=lDZhTKSuv6Y&feature=youtu.be

Testata: Excellence Magazine luxury
Data: 7 febbraio

EXCELLENCE
MAGAZINE.LUXURY

giovedì 07 febbraio 2019

EGOfestival, Eno Gastro Orbite a Lecce

Sarà il ***Chiostro dei Domenicani di Lecce*** a ospitare dal 17 al 19 febbraio la seconda edizione di **EGO** il festival dell'enogastronomia che renderà la città del barocco pugliese capitale del gusto.
Appuntamenti che si diffonderanno nell'arco delle tre giornate raccontando e analizzando esperienze lavorative e produttive di interpreti e protagonisti che intrecciano il loro percorso con la Puglia, ma in generale con l'Italia enogastronomica. Per la prima volta ai fornelli si vedranno interagire due chef in contemporanea per uno scambio di visioni e vedute fra due generazioni a confronto, occasione che impegnerà i protagonisti alle prese non solo con gli ingredienti ma soprattutto con diversi modi di interpretare la vita in cucina.
Saranno 20 gli chef ad alternarsi insieme a 4 maestri pizzaioli, in cooking show e dibattiti; anche l'accoglienza e la gestione della sala, sempre più importante, avrà il suo ruolo grazie alla partecipazione di 9 uomini di grande sale italiane, provenienti da tutto il territorio nazionale. **Martino Ruggeri** reduce dal Bocuse d'Or a chiudere con la sua masterclass in un confronto con una cuoca tradizionale abruzzese; **Marco Reitano** de La Pergola per raccontare l'accoglienza, **Gianni Sinesi** di Reale Casadonna per un confronto sulla wine list e **Beppe Palmieri** de La Francescana come narratore del suo lavoro di "cameriere" a tre stelle. Solo alcuni degli appuntamenti fuori dai fornelli, ai quali si affiancheranno riflessioni e dibattiti in collaborazione con il *Master in Economia del Turismo dell'Università Bocconi*, un intervento con la partecipazione del **Mipaf** con l'Istituto della Repressioni e Frodi dell'Agenzia delle Dogane.
Un programma ricco e intenso per contenuti e ospiti, associato a novità che caratterizzeranno questa seconda edizione: il concorso "Premio San Marzano vini al Miglior Sommelier" decretato da una giuria di esperti coordinata da **Antonello Magistà**, delegato pugliese di Noi di Sala, e dalla giornalista **Adele Granieri**, degustazione di più di 70 aziende italiane interpreti del metodo classico, affiancate da una selezioni di *champagne*, e l'innovativo momento di incontro e scambio di **EGO Match** per mettere in connessione l'offerta di lavoro e la domanda, cercando di incastrare le diverse figure professionali che ruotano nel mondo della ristorazione.
Un appuntamento imperdibile per i professionisti e gli appassionati, un momento di riflessione e ispirazione in terra pugliese, una seconda edizione di **EGOfestival** per animare la cultura enogastronomica nella città leccese.

Testata: Il giornale di Puglia
Data: 7 febbraio

Rubrica: giornaledipuglia.com
pag. 20 - giovedì 07 febbraio 2019

EGO: Lecce per tre giorni capitale dell'enogastronomia italiana

LECCE - Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma ancora Champagne, Metodo Classico e Spirits. Tutto questo per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà la Puglia capitale italiana del gusto.

L'antico Chiostro dei Domenicani (Via S. Pietro in Lama, 27 a Lecce), che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare la più bella dimora storica nel cuore della città Barocca, ospiterà 24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico con una importante rappresentanza dell'Istituto Trento D.o.c., quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits. Sono venticinque le masterclass previste con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.

Testata: Il giornale di Puglia
Data: 7 febbraio

sandei

Il Festival dell'Enogastronomia nasce con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando case history in questa parte di Sud che ha voglia di un upgrade nei servizi di sala e ristorazione. Uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali. Per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef ai fornelli, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. Una grande occasione per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.

Testata: VinoWay
Data: 6 febbraio

giovedì 07 febbraio 2019

EGO: il Festival dell'enogastronomia rende Lecce capitale dell'enogastronomia italiana

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma ancora Champagne, Metodo Classico e Spirits. Tutto questo per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà la Puglia capitale italiana del gusto.

L'antico Chiostro dei Domenicani (Via S. Pietro in Lama, 27 a Lecce), che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare la più bella dimora storica nel cuore della città Barocca, ospiterà 24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico con una importante rappresentanza dell'Istituto Trento D.o.c., quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits. Sono venticinque le masterclass previste con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.

Il Festival dell'Enogastronomia nasce con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando case history in questa parte di Sud che ha voglia di un upgrade nei servizi di sala e ristorazione. Uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali. Per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef ai fornelli, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. Una grande occasione per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.

C'è poi storia della ristorazione italiana con Don Alfonso Iaccarino; ma non solo cuochi ai fornelli, poiché se a Cristoforo Trapani (Magnolia) e a Peppe Guida (Nonna Rosa) è affidato il focus sulla pasta in un confronto con Giuseppe Di Martino patron del pastificio più glam in Italia, saranno Chicco Cerea (Da Vittorio) e Domingo Schingaro (Due Camini) a parlare di banquetting e management; se a Eugenio Boer (Bu:r) e Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento) si richiede un intervento sulla tradizione al sapore di mare, alle chef stellate del sud Italia, Maria Cicorella (Pashà), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco), Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci) e Iside De Cesare (La Parolina) è richiesto un approfondimento sul ruolo della donna nella cucina italiana. Un viaggio andata e ritorno sarà quello con Antonio Zaccardi e Pasquale Laera che hanno fatto un percorso all'inverso da nord a sud, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di Bartolini, Gabriele Boffa (relais Sant'Uffizio) e Remo Capitaneo (Mudec).

Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio; perché fare il cuoco vuol dire anchre confrontarsi con il contesto in cui ci si va ad incastrare. Dello loro esperienza parlarennao Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.

E sarà Martino Ruggieri (Ledoyen pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione. Ma non solo cucina, dunque, poiché i grandi uomini di sala italiani saranno a Lecce a parlare di mise en place con Umberto Giraudo (La Pergola), della professione del cameriere con Beppe Palmieri (Osteria Francescana) e di accoglienza con Marco Reitano (La Pergola), Saverio Di Gennaro (Quintessenza) e Giuseppe Mariano, del Risorgimento e unico pugliese nell'EMHA; e di carte vini con Gianni Sinesi (Reale Casadonna) in un

Testata: VinoWay
Data: 6 febbraio

giovedì 07 febbraio 2019

confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come Gaetano Lamberti di Al Convento a Cetara e Fabiana Gargioli di Armando al Pantheon a Roma.

Un programma vasto, ricco e interessante che passa dal mondo degli Spirits con un focus a firma di Oscar Quagliarini, gli approfondimenti sulla pizza con Francesco Martucci (I Masanieli), Pierdaniele Seu (Gli Illuminati), Ciro Salvo (50 Kalò) e Renato Bosco (Saporè) e un laboratorio sul pane con la ciociara Roberta Pezzella, cuoca, fornaia e pasticciera.
Di comunicazione parleranno Fulvio Zendrini e Federico De Cesare Viola, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa Paola Caiozzi del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi. Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico. Saranno, infatti, ad EGO Falesco da cui è nata la Intrecci Academy, Masciarelli con il castello di Semivicoli, Feudi di san Gregorio con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'olio e sulla contraffazione; infatti, EGO quest'anno vanta la partecipazione del Mipaf con l'Istituto della Repressione e Frodi e dell'Agenzia delle Dogane.

Il festival, giunto alla sua seconda edizione, gode del patrocinio di Viaggiare in Puglia e Puglia Promozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazi al contributo di San Marzano Vini, Pastificio dei Campi, Frisino olio, Uppi , con il supporto tecnico di Klima show, Acqua Orsini, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort,. Tutto il programma con gli orari e le indicazioni sulle masterclass è consultabile su egofestival.it.

L'edizione 2019 si caratterizza anche per EGO Match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Nel Chiostro dei domenicani ci saranno le EGOBOX, due contenitori in cui lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste. Il modulo destinato alle aziende può essere scaricato dal sito egofestival.it

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di Noi di Sala Antonello Magistà e dalla giornalista Adele Granieri, assegnerà il Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala. Sul sito di EGO ci sono il regolamento e la scheda di adesione da inviare entro e non oltre il 12 febbraio.

È prevista proprio in occasione di Ego Festival la tappa leccese del tour del cantante Renzo Rubino. Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva bellezza del Chiostro dei Domenicani. Rubino sarà accompagnato dai pianisti Roberto Esposito e Fabrizio "Faco" Convertini.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito egofestival.it dove è possibile prenotare la sistemazione alberghiera grazie a una convenzione attivata con Salento Travel, tour operator molto attivo nella città Barocca, che ha realizzato un'offerta personalizzata per gli ospiti del festival alla quale è possibile accedere direttamente da un widget presente sul sito dell'evento.

Ufficio stampa Ego Festival

Testata: Lucianopignataro
Data: 6 febbraio

Luciano Pignataro WineBlog

giovedì 07 febbraio 2019

EGO, il Festival dell'enogastronomia per tre giorni, Lecce capitale dell'enogastronomia italiana

Francesco Martucci

24 chef, 9 grandi maitre, 18 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico, quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons dalla Francia e 12 aziende di Spirits. 25 masterclass e il Premio San Marzano vini per il Miglior Sommelier- Lecce, con questi numeri, per tre giorni sarà la capitale dell'enogastronomia

A EGOfestival la tappa del tour di Renzo Rubino

Renzo Rubino

Testata: Lucianopignataro
Data: 6 febbraio

Luciano Pignataro WineBlog

giovedì 07 febbraio 2019

17-19 febbraio Lecce, Chiostro dei Domenicani Via S. Pietro in Lama, 27 – Lecce

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma ancora Champagne, Metodo Classico e Spirits. Tutto questo per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà la Puglia capitale italiana del gusto.

L'antico Chiostro dei Domenicani (Via S. Pietro in Lama, 27 a Lecce), che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare la più bella dimora storica nel cuore della città Barocca, ospiterà **24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico con una importante rappresentanza dell'Istituto Trento D.o.c., quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits.** Sono venticinque le masterclass previste con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.

Il Festival dell'Enogastronomia nasce con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando case history in questa parte di Sud che ha voglia di un upgrade nei servizi di sala e ristorazione. Uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali. Per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef ai fornelli, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. Una grande occasione per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.

Gli ospiti

C'è poi storia della ristorazione italiana con Don Alfonso Iaccarino; ma non solo cuochi ai fornelli, poiché se a Cristoforo Trapani (Magnolia) e a Peppe Guida (Nonna Rosa) è affidato il focus sulla pasta in un confronto con Giuseppe Di Martino patron del pastificio più glam in Italia, saranno Chicco Cerea (Da Vittorio) e Domingo Schingaro (Due Camini) a parlare di banquetting e management; se a Eugenio Boer (Bu:r) e Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento) si richiede un intervento sulla tradizione al sapore di mare, alle chef stellate del sud Italia, Maria Cicorella (Pashà), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco), Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci) e Iside De Cesare (La Parolina) è richiesto un approfondimento sul ruolo della donna nella cucina italiana. Un viaggio andata e ritorno sarà quello con Antonio Zaccardi e Pasquale Laera che hanno fatto un percorso all'inverso da nord a sud, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di Bartolini, Gabriele Boffa (relais Sant'Uffizio) e Remo Capitaneo (Mudec).

lo chef Alfonso Iaccarino – Don alfonso

Testata: Lucianopignataro
Data: 6 febbraio

Luciano Pignataro WineBlog

giovedì 07 febbraio 2019

Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio; perché fare il cuoco vuol dire anchre confrontarsi con il contesto in cui ci si va ad incastrare. Dello loro esperienza parlarennao Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.

E sarà Martino Ruggieri (Ledoyen pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione. Ma non solo cucina, dunque, poiché i grandi uomini di sala italiani saranno a Lecce a parlare di mise en place con Umberto Giraudo (La Pergola), della professione del cameriere con Beppe Palmieri (Osteria Francescana) e di accoglienza con Marco Reitano (La Pergola), Saverio Di Gennaro (Quintessenza) e Giuseppe Mariano, del Risorgimento e unico pugliese nell'EMHA; e di carte vini con Gianni Sinesi (Reale Casadonna) in un confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come Gaetano Lamberti di Al Convento a Cetara e Fabiana Gargioli di Armando al Pantheon a Roma.

Un programma vasto, ricco e interessante che passa dal mondo degli Spirits con un focus a firma di Oscar Quagliarini, gli approfondimenti sulla pizza con Francesco Martucci (I Masanieli), Pierdaniele Seu (Gli Illuminati), Ciro Salvo (50 Kalò) e Renato Bosco (Saporè) e un laboratorio sul pane con la ciociara Roberta Pezzella, cuoca, fornaia e pasticciera.

Di comunicazione parleranno Fulvio Zendrini e Federico De Cesare Viola, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa Paola Caiozzi del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi. Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico. Saranno, infatti, ad EGO Falesco da cui è nata la Intrecci Academy, Masciarelli con il castello di Semivicoli, Feudi di san Gregorio con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Beppe Palmieri – Osteria Francescana

Testata: Lucianopignataro
Data: 6 febbraio

Luciano Pignataro WineBlog

giovedì 07 febbraio 2019

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'olio e sulla contraffazione; infatti, EGO quest'anno vanta la partecipazione del Mipaf con l'Istituto della Repressione e Frodi e dell'Agenzia delle Dogane.

Il festival, giunto alla sua seconda edizione, gode del patrocinio di Viaggiare in Puglia e Puglia Promozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazi al contributo di San Marzano Vini, Pastificio dei Campi, Frisino olio, Uppi , con il supporto tecnico di Klima show, Acqua Orsini, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort,. Tutto il programma con gli orari e le indicazioni sulle masterclass è consultabile su egofestival.it.

EgoMatch

L'edizione 2019 si caratterizza anche per **EGO Match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Nel Chiostro dei domenicani ci saranno le EGOBOX, due contenitori in cui lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste. Il modulo destinato alle aziende può essere scaricato dal sito egofestival.it

Il concorso per i sommelier

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di Noi di Sala Antonello Magistà e dalla giornalista Adele Granieri, assegnerà il **Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala. Sul sito di EGO ci sono il regolamento e la scheda di adesione da inviare entro e non oltre il 12 febbraio.

Il concerto

È prevista proprio in occasione di Ego Festival la tappa leccese del tour del cantante **Renzo Rubino**. Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva bellezza del Chiostro dei Domenicani. Rubino sarà accompagnato dai pianisti Roberto Esposito e Fabrizio "Faco" Convertini.

Info

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito egofestival.it dove è possibile prenotare la sistemazione alberghiera grazie a una convenzione attivata con **Salento Travel**, tour operator molto attivo nella città Barocca, che ha realizzato un'offerta personalizzata per gli ospiti del festival alla quale è possibile accedere direttamente da un widget presente sul sito dell'evento.

Testata: Eventi e sagre
Data: 6 febbraio

sandei

Ego Eno Gastro Orbite A Lecce

Il Festival Della Formazione Enogastronomica
Da Domenica 17 a Martedì 19 Febbraio 2019 -
Chiostro Dei Domenicani - Via S. Pietro in Lama, 27 - Lecce (LE)

Tutto pronto per **EGO, eno gastro orbite**
A Lecce torna il festival della formazione enogastronomica

Tante le novità: salone delle bollicine e degli Spirits, una sezione dedicata agli champagne, EGO Match il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro e il Concorso San Marzano Vini per "Professione Sommelier"

17-19 febbraio Lecce, Castello Carlo V e Teatro Apollo

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San Marzano Vini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisons di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del

Testata: Eventi e sagre
Data: 6 febbraio

food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

EGO, il Festival dell'enogastronomia per tre giorni rende Lecce capitale dell'enogastronomia italiana

24 chef, 9 grandi maitre, 18 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico, quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons dalla Francia e 12 aziende di Spirits.
25 masterclass e il Premio San Marzano vini per il Miglior Sommelier-Lecce, con questi numeri,
per tre giorni sarà la capitale dell'enogastronomia A EGOfestival la tappa del tour di Renzo Rubino

17-19 febbraio Lecce, Chiostro dei Domenicani
(Via S. Pietro in Lama, 27 - Lecce)

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma ancora Champagne, Metodo Classico e Spirits. Tutto questo per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà la Puglia capitale italiana del gusto.

L'antico Chiostro dei Domenicani (Via S. Pietro in Lama, 27 a Lecce), che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare la più bella dimora storica nel cuore della città Barocca, ospiterà **24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico con una importante rappresentanza dell'Istituto Trento D.o.c., quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits.**Sono venticinque le masterclass previste con al centro l'obiettivo di contribuire alla

Testata: Eventi e sagre
Data: 6 febbraio

formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.

Il Festival dell'Enogastronomia nasce con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando case history in questa parte di Sud che ha voglia di un upgrade nei servizi di sala e ristorazione. Uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali. Per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef ai fornelli, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. Una grande occasione per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.

Gli ospiti

C'è poi storia della ristorazione italiana con Don Alfonso Iaccarino; ma non solo cuochi ai fornelli, poiché se a Cristoforo Trapani (Magnolia) e a Peppe Guida (Nonna Rosa) è affidato il focus sulla pasta in un confronto con Giuseppe Di Martino patron del pastificio più glam in Italia, saranno Chicco Cerea (Da Vittorio) e Domingo Schingaro (Due Camini) a parlare di banquetting e management; se a Eugenio Boer (Bu:r) e Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento) si richiede un intervento sulla tradizione al sapore di mare, alle chef stellate del sud Italia, Maria Cicorella (Pashà), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco), Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci) e Iside De Cesare (La Parolina) è richiesto un approfondimento sul ruolo della donna nella cucina italiana. Un viaggio andata e ritorno sarà quello con Antonio Zaccardi e Pasquale Laera che hanno fatto un percorso all'inverso da nord a sud, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di Bartolini, Gabriele Boffa (relais Sant'Uffizio) e Remo Capitaneo (Mudec).

Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio; perché fare il cuoco vuol dire anchre confrontarsi con il contesto in cui ci si va ad incastrare. Dello loro esperienza parlarennao Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.

E sarà Martino Ruggieri (Ledoyen pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione. Ma non solo cucina, dunque, poiché i grandi uomini di sala italiani saranno a Lecce a parlare di mise en place con Umberto Giraudo (La Pergola), della professione del cameriere con Beppe Palmieri (Osteria Francescana) e di accoglienza con Marco Reitano (La Pergola), Saverio Di Gennaro (Quintessenza) e Giuseppe Mariano, del Risorgimento e unico pugliese nell'EMHA; e di carte vini con Gianni Sinesi (Reale Casadonna) in un confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come Gaetano Lamberti di Al Convento a Cetara e Fabiana Gargioli di Armando al Pantheon a Roma.

Un programma vasto, ricco e interessante che passa dal mondo degli Spirits con un focus a firma di Oscar Quagliarini, gli approfondimenti sulla pizza con Francesco Martucci (I Masanieli), Pierdaniele Seu (Gli Illuminati), Ciro Salvo (50 Kalò) e Renato Bosco (Saporè) e un laboratorio sul pane con la ciociara Roberta Pezzella, cuoca, fornaia e pasticciera.

Di comunicazione parleranno Fulvio Zendrini e Federico De Cesare Viola, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa Paola Caiozzi del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi. Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico. Saranno, infatti, ad EGO Falesco da cui è nata la Intrecci Academy, Masciarelli con il castello di Semivicoli, Feudi di san Gregorio con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'olio e sulla contraffazione; infatti, EGO quest'anno vanta la partecipazione del Mipaf con l'Istituto della Repressione e Frodi e

Testata: Eventi e sagre
Data: 6 febbraio

dell'Agenzia delle Dogane.

Il festival, giunto alla sua seconda edizione, gode del patrocinio di Viaggiare in Puglia e Puglia Promozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazi al contributo di San Marzano Vini, Pastificio dei Campi, Frisino olio, Uppi , con il supporto tecnico di Klima show, Acqua Orsini, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort,. Tutto il programma con gli orari e le indicazioni sulle masterclass è consultabile su egofestival.it.

EgoMatch
L'edizione 2019 si caratterizza anche per **EGO Match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Nel Chiostro dei domenicani ci saranno le EGOBOX, due contenitori in cui lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste. Il modulo destinato alle aziende può essere scaricato dal sito egofestival.it

Il concorso per i sommelier
Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di Noi di Sala Antonello Magistà e dalla giornalista Adele Granieri, assegnerà il **Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala. Sul sito di EGO ci sono il regolamento e la scheda di adesione da inviare entro e non oltre il 12 febbraio.

Il concerto
È prevista proprio in occasione di Ego Festival la tappa leccese del tour del cantante **Renzo Rubino**. Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva bellezza del Chiostro dei Domenicani. Rubino sarà accompagnato dai pianisti Roberto Esposito e Fabrizio "Faco" Convertini.

Info
Tutte le informazioni sono disponibili sul sito egofestival.it dove è possibile prenotare la sistemazione alberghiera grazie a una convenzione attivata con **Salento Travel**, tour operator molto attivo nella città Barocca, che ha realizzato un'offerta personalizzata per gli ospiti del festival alla quale è possibile accedere direttamente da un widget presente sul sito dell'evento.

Vedi Programma Evento

Testata: Affariitaliani
Data: 6 febbraio

affaritaliani.it

mercoledì 06 febbraio 2019

sandei

Lecce, la tre giorni di 'EGO' Festival dell'enogastronomia

Tutto pronto per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia, che per tre giorni renderà Lecce capitale italiana del gusto.

Tutto pronto per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà **Lecce capitale italiana del gusto**.

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma ancora Champagne, Metodo Classico e Spirits nell'antico Chiostro dei Domenicani - Via S. Pietro in Lama, 27 a Lecce - che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare la più bella dimora storica nel cuore della città Barocca, **saranno il contesto per gli ospiti: 24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli**, 9 uomini di sala, 16 giornalisti. E ancora, più di 70 aziende italiane, che producono metodo classico con una importante rappresentanza dell'Istituto Trento D.o.c., **15 aziende di champagne** con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits.

Testata: Affariitaliani
Data: 6 febbraio

affaritaliani.it

mercoledì 06 febbraio 2019

Sono venticinque le masterclass previste, con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.

Il Festival dell'Enogastronomia nasce con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando case history in questa parte di Sud che ha voglia di un upgrade nei servizi di sala e ristorazione. **Uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali**. Per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef ai fornelli, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione, per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. **Una grande occasione per i giovani cuochi, ma anche per chi lavora in sala**.

Ci sarà la storia della ristorazione italiana con Don Alfonso Iaccarino; ma non solo cuochi ai fornelli, poiché se a **Cristoforo Trapani (Magnolia)** e a **Peppe Guida (Nonna Rosa)** è affidato il focus sulla pasta in un confronto con **Giuseppe Di Martino** patron del pastificio più glam in Italia, saranno **Chicco Cerea (Da Vittorio)** e **Domingo Schingaro (Due Camini)** a parlare di banquetting e management; se a **Eugenio Boer (Bu:r)** e **Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento)** si richiede un intervento sulla tradizione al sapore di mare, alle chef stellate del sud Italia, **Maria Cicorella (Pashà)**, **Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco)**, **Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci)** e **Iside De Cesare (La Parolina)** è richiesto un approfondimento sul ruolo della donna nella cucina italiana.

Un viaggio andata e ritorno sarà quello con Antonio Zaccardi e Pasquale Laera che hanno fatto un percorso all'inverso da nord a sud, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di **Bartolini, Gabriele Boffa (relais Sant'Uffizio)** e **Remo Capitaneo (Mudec).**

Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio; perché fare il cuoco vuol dire anchre confrontarsi con il contesto in cui ci si va ad incastrare. Dello loro esperienza parlarennao Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.

E sarà Martino Ruggieri (Ledoyen Pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione. Ma non solo cucina, dunque, poiché **i grandi uomini di sala italiani saranno a Lecce a parlare di mise en place con Umberto Giraudo (La Pergola)**, della professione del cameriere con **Beppe Palmieri (Osteria Francescana)** e di accoglienza con **Marco Reitano (La Pergola)**, **Saverio Di Gennaro (Quintessenza)** e **Giuseppe Mariano, del Risorgimento** e unico pugliese nell'EMHA; e di carte vini con **Gianni Sinesi (Reale Casadonna)** in un confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come **Gaetano Lamberti di Al Convento a Cetara** e **Fabiana Gargioli di Armando al Pantheon a Roma**.

Testata: Affariitaliani
Data: 6 febbraio

affaritaliani.it

mercoledì 06 febbraio 2019

Un programma vasto, ricco e interessante che passa dal mondo degli Spirits con un focus a firma di Oscar Quagliarini, gli approfondimenti sulla pizza con **Francesco Martucci (I Masanieli)**, **Pierdaniele Seu (Gli Illuminati)**, **Ciro Salvo (50 Kalò)** e **Renato Bosco (Saporè)** e un laboratorio sul pane con la ciociara **Roberta Pezzella**, cuoca, fornaia e pasticciera.

Guarda la gallery

Di comunicazione parleranno Fulvio Zendrini e Federico De Cesare Viola, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa **Paola Caiozzi** del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi. Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico. Saranno, infatti, ad EGO **Falesco da cui è nata la Intrecci Academy**, **Masciarelli con il castello di Semivicoli**, **Feudi di san Gregorio con il ristorante Marennà** e **Baglio del Pianetto con il suo relais**.

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'olio e sulla contraffazione; infatti, EGO quest'anno vanta la partecipazione del Mipaf con l'Istituto della Repressione e Frodi e dell'Agenzia delle Dogane.

Il festival, giunto alla sua seconda edizione, gode del patrocinio di #ViaggiareinPuglia e Pugliapromozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazi al contributo di **San Marzano Vini**, **Pastificio dei Campi**, **Frisino olio**, **Uppi** , con il supporto tecnico di **Klima show, Acqua Orsini**, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort,. Tutto il programma con gli orari e le indicazioni sulle masterclass è consultabile su egofestival.it.

EgoMatch - L'edizione 2019 si caratterizza anche per EGO Match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Nel Chiostro dei domenicani ci saranno le EGOBOX, due contenitori in cui lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste. Il modulo destinato alle aziende può essere scaricato dal sito egofestival.it

Il concorso per i sommelier - Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di Noi di Sala Antonello Magistà e dalla giornalista Adele Granieri, assegnerà il **Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier,** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da **San Marzano Vini** per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala. Sul sito di EGO ci sono il regolamento e la scheda di adesione da inviare entro e non oltre il 12 febbraio.

Testata: Affariitaliani
Data: 6 febbraio

affaritaliani.it

mercoledì 06 febbraio 2019

Il concerto - È prevista proprio in occasione di Ego Festival la tappa leccese del tour del cantante Renzo Rubino. Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva bellezza del Chiostro dei Domenicani. Rubino sarà accompagnato dai pianisti Roberto Esposito e Fabrizio "Faco" Convertini.

Info - Tutte le informazioni sono disponibili sul sito egofestival.it dove è possibile prenotare la sistemazione alberghiera grazie a una convenzione attivata con Salento Travel, tour operator molto attivo nella città Barocca, che ha realizzato un'offerta personalizzata per gli ospiti del festival alla quale è possibile accedere direttamente da un widget presente sul sito dell'evento.

(gelormini@affaritaliani.it)

Testata: ICON - Panorama
Data: 6 febbraio

ICON

mercoledì 06 febbraio 2019

TUTTI GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI DI FEBBRAIO DA NON PERDERE

Gli appuntamenti più "buoni" e interessanti del mese

di ***Chiara Degl'Innocenti***

Il secondo mese del 2019 si preannuncia interessante dal punto di vista gastronomico. Febbraio parte infatti all'insegna di grandi cene, degustazioni di vini e olio oltre che eventi food da non perdere. Siete pronti a scoprire gli appuntamenti migliori?

ICON

Ego

Dal 17 al 19 febbraio EGO, eno-gastro-orbite, vivacizza il Castello Carlo V e il Teatro Apollo di Lecce attraverso un festival della formazione enogastronomica con vere e proprie lectio su sala, cucina, degustazioni di lievitati e pizze, incontri e masterclass tra assaggi di bollicine, spirits e prodotti tipici regionali.

Testata: Corriere della Sera. Cucina
Data: 6 febbraio

CORRIERE DELLA SERA
Cucina

mercoledì 06 febbraio 2019

sandei

di Martina Barbero

EGO - Lecce

A Lecce torna il festival della formazione enogastronomica: Ego, dal 17 al 19 febbraio. Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni e masterclass. Sono tante le novità di quest'anno: il salone delle bollicine e degli Spirits, con una sezione dedicata agli champagne, EGO Match, cioè il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro, e il Concorso San Marzano Vini per Professione Sommelier, un premio per stimolare i giovani verso il mondo del vino.

Testata: BrindisiLibera
Data: 6 febbraio

Brindisi Libera.it
informati e soddisfatti!

mercoledì 06 febbraio 2019

17-19 feb: EGO, il Festival dell'enogastronomia per tre giorni rende Lecce capitale dell'enogastronomia italiana

Febbraio 4, 2019 Comunicato Stampa

24 chef, 9 grandi maitre, 18 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico, quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons dalla Francia e 12 aziende di Spirits. 25 masterclass e il Premio San Marzano vini per il Miglior Sommelier- Lecce, con questi numeri, per tre giorni sarà la capitale dell'enogastronomia .A EGOfestival la tappa del tour di Renzo Rubino.**17-19 febbraio Lecce, Chiostro dei Domenicani (Via S. Pietro in Lama, 27 – Lecce)**

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling, ma ancora Champagne, Metodo Classico e Spirits. Tutto questo per la seconda edizione di EGO il festival dell'enogastronomia che per tre giorni, dal 17 al 19 febbraio, renderà la Puglia capitale italiana del gusto.

L'antico Chiostro dei Domenicani (Via S. Pietro in Lama, 27 a Lecce), che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare la più bella dimora storica nel cuore della città Barocca, ospiterà **24 chef tra cui 4 grandi pizzaioli, 9 uomini di sala, 16 giornalisti, più di 70 aziende italiane che producono metodo classico con una importante rappresentanza dell'Istituto Trento D.o.c., quindici aziende di champagne con una delegazione di 8 vignerons provenienti dalla Francia e ancora 10 aziende di Spirits.** Sono venticinque le masterclass previste con al centro l'obiettivo di contribuire alla formazione e all'arricchimento professionale del mondo della ristorazione e degli appassionati che vorranno vivere in pieno l'esperienza del Festival EGO.

Il Festival dell'Enogastronomia nasce con l'obiettivo di donare al territorio un contribuito in termini di formazione professionale, portando case history in questa parte di Sud che ha voglia di un upgrade nei servizi di sala e ristorazione. Uno scambio di esperienze tra chi opera in Puglia e chi ha fatto altri percorsi professionali. Per la prima volta ai fuochi si ritroveranno due chef ai fornelli, ciascuno con un background diverso in uno scambio generazionale in uno spettacolo che si snoderà intorno a una stessa materia prima o un piatto della tradizione per capire come e quanto il proprio percorso in toque bianca incida sul risultato nel piatto. Una grande occasione per i giovani cuochi ma anche per chi lavora in sala.

Gli ospiti

C'è poi storia della ristorazione italiana con Don Alfonso Iaccarino; ma non solo cuochi ai fornelli, poiché se a Cristoforo Trapani (Magnolia) e a Peppe Guida (Nonna Rosa) è affidato il focus sulla pasta in un confronto con Giuseppe Di Martino patron del pastificio più glam in Italia, saranno Chicco Cerea (Da Vittorio) e Domingo Schingaro (Due Camini) a parlare di banquetting e management; se a Eugenio Boer (Bu:r) e Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento) si richiede un intervento sulla tradizione al sapore di mare, alle chef stellate del sud Italia, Maria Cicorella (Pashà), Teresa Galeone (Già Sotto l'Arco), Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci) e Iside De

Testata: BrindisiLibera
Data: 6 febbraio

Brindisi Libera.it
informati e soddisfatti!

mercoledì 06 febbraio 2019

lo chef Alfonso Iaccarino – Don alfonso

Cesare (La Parolina) è richiesto un approfondimento sul ruolo della donna nella cucina italiana. Un viaggio andata e ritorno sarà quello con Antonio Zaccardi e Pasquale Laera che hanno fatto un percorso all'inverso da nord a sud, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di Bartolini, Gabriele Boffa (relais Sant'Uffizio) e Remo Capitaneo (Mudec).

Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio; perché fare il cuoco vuol dire anchre confrontarsi con il contesto in cui ci si va ad incastrare. Dello loro esperienza parlarennao Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.

E sarà Martino Ruggieri (Ledoyen pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse d'Or a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione. Ma non solo cucina, dunque, poiché i grandi uomini di sala italiani saranno a Lecce a parlare di mise en place con Umberto Giraudo (La Pergola), della professione del cameriere con Beppe Palmieri (Osteria Francescana) e di accoglienza con Marco Reitano (La Pergola), Saverio Di Gennaro (Quintessenza) e Giuseppe Mariano, del Risorgimento e unico pugliese nell'EMHA; e di carte vini con Gianni Sinesi (Reale Casadonna) in un confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come Gaetano Lamberti di Al Convento a Cetara e Fabiana Gargioli di Armando al Pantheon a Roma.

Francesco Martucci

Un programma vasto, ricco e interessante che passa dal mondo degli Spirits con un focus a firma di Oscar Quagliarini, gli approfondimenti sulla pizza con Francesco Martucci (I Masanieli), Pierdaniele Seu (Gli Illuminati), Ciro Salvo (50 Kalò) e Renato Bosco (Saporè) e un laboratorio sul pane con la ciociara Roberta Pezzella, cuoca, fornaia e pasticciera.

Di comunicazione parleranno Fulvio Zendrini e Federico De Cesare Viola, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa Paola Caiozzi del Master in Economia del Turismo dell'università Bocconi. Di Enoturismo e accoglienza nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno all'azienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico. Saranno, infatti, ad EGO Falesco da cui è nata la Intrecci Academy, Masciarelli con il castello di Semivicoli, Feudi di san Gregorio con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Testata: BrindisiLibera
Data: 6 febbraio

Brindisi Libera.it
informati e soddisfatti

mercoledì 06 febbraio 2019

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'olio e sulla contraffazione; infatti, EGO quest'anno vanta la partecipazione del Mipaf con l'Istituto della Repressione e Frodi e dell'Agenzia delle Dogane.

Renzo Rubino_TASTI2019

Il festival, giunto alla sua seconda edizione, gode del patrocinio di Viaggiare in Puglia e Puglia Promozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazi al contributo di San Marzano Vini, Pastificio dei Campi, Frisino olio, Uppi , con il supporto tecnico di Klima show, Acqua Orsini, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort,. Tutto il programma con gli orari e le indicazioni sulle masterclass è consultabile su egofestival.it.

EgoMatch

L'edizione 2019 si caratterizza anche per **EGO Match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Nel Chiostro dei domenicani ci saranno le EGOBOX, due contenitori in cui lasciare il proprio curriculum oppure inserire le proprie richieste. Il modulo destinato alle aziende può essere scaricato dal sito egofestival.it

Il concorso per i sommelier

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di Noi di Sala Antonello Magistà e dalla giornalista Adele Granieri, assegnerà il **Premio San MarzanoVini al Miglior Sommelier** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala. Sul sito di EGO ci sono il regolamento e la scheda di adesione da inviare entro e non oltre il 12 febbraio.

Il concerto

È prevista proprio in occasione di Ego Festival la tappa leccese del tour del cantante **Renzo Rubino**. Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva bellezza del Chiostro dei Domenicani. Rubino sarà accompagnato dai pianisti Roberto Esposito e Fabrizio "Faco" Convertini.

Info

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito egofestival.it dove è possibile prenotare la sistemazione alberghiera grazie a una convenzione attivata con **Salento Travel**, tour operator molto attivo nella città Barocca, che ha realizzato un'offerta personalizzata per gli ospiti del festival alla quale è possibile accedere direttamente da un widget presente sul sito dell'evento.

Testata: Salento in tasca
Data: 4 febbraio

A Lecce tutto pronto per **Ego, eno gastro orbite**

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e storytelling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno Ego, eno gastro orbite, il festival che ancora una volta rende Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Dal 17 al 19 febbraio tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l' esperienza sarà al servizio della curiosità. Una delle novità per l'edizione 2019 è Ego match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San MarzanoVini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione,

ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

Ego 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisons-di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente. Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad Ego grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata. L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del Met, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line. Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (*egofestival.it*) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo.

Testata: OltreIlFatto.it
Data: 4 febbraio

www.oltreilfatto.it

lunedì 04 febbraio 2019

Ad EGO il concorso San Marzano Vini "Miglior Sommelier"

Ad EGO il concorso San Marzano Vini "Miglior Sommelier"

In palio un voucher del valore di 1000 euro

Su www.egofestival.itregolamento e modulo di adesione

Un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier verso la curiosità per un mondo affascinante come quello del vino. È questa l'idea nata all'interno del contenitore di EGO, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Un concorso che è in linea con la filosofia del festival che per il secondo anno si celebra a Lecce e che vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico. «Il festival EGO ci è piaciuto da subito – ha detto Franco Cavallo, presidente di San Marzano Vini - perchè ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

E un riconoscimento a un giovane professionista vuol essere uno stimolo a continuare a seguire la strada della conoscenza ed è assolutamente in linea con l'idea di voler contribuire, anche attraverso questo festival, ad accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mondo del lavoro e i professionisti più affermati e autorevoli nel panorama italiano.

Un montepremi di mille euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della propria realtà.

Sul sito www.egofestival.it è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.itentro il 12 febbraio. La competizione, che prevede una prova scritta e una orale, è prevista per lunedì il 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce dove una giuria di esperti potrà individuare l'uomo o la donna di sala che si aggiudicherà il premio messo in palio da San Marzano vini. La giuria, costituita dai rappresentanti delle più autorevoli associazioni di categoria nel mondo della ristorazione, e presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio nel corso della serata evento prevista lunedì 18 febbraio alle 21 al Teatro Apollo.

Testata: AgroAlimentareNews
Data: 4 febbraio

AgroAlimentare News
Quotidiano online

lunedì 04 febbraio 2019

Ego, Enogastro Orbite

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno **Ego, Enogastro Orbite**, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione. Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è **Ego match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Ego 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di *raisons* di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente. La chiusura della manifestazione è per il 19 febbraio

Testata: Passaparola
Data: 4 febbraio

PassalaParola

lunedì 04 febbraio 2019

AD EGO IL CONCORSO SAN MARZANO VINI "MIGLIOR SOMMELIER"

Un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier verso la curiosità per un mondo affascinante come quello del vino. È questa l'idea nata all'interno del contenitore di EGO, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Un concorso che è in linea con la filosofia del festival che per il secondo anno si celebra a Lecce e che vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico. «Il festival EGO ci è piaciuto da subito – ha detto Franco Cavallo, presidente di San Marzano Vini – perchè ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

E un riconoscimento a un giovane professionista vuol essere uno stimolo a continuare a seguire la strada della conoscenza ed è assolutamente in linea con l'idea di voler contribuire, anche attraverso questo festival, ad accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mondo del lavoro e i professionisti più affermati e autorevoli nel panorama italiano.

Un montepremi di mille euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della propria realtà.

Sul sito www.egofestival.it è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.itentro il 12 febbraio. La competizione, che prevede una prova scritta e una orale, è prevista per lunedì il 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce dove una giuria di esperti potrà individuare l'uomo o la donna di sala che si aggiudicherà il premio messo in palio da San Marzano vini. La giuria, costituita dai rappresentanti delle più autorevoli associazioni di categoria nel mondo della ristorazione, e presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio nel corso della serata evento prevista lunedì 18 febbraio alle 21 al Teatro Apollo.

Testata: Gambero Rosso

Home / Notizie

EGO, il festival della gastronomia a Lecce

8 Feb. 2019, 04:00 | a cura di Michela Becchi

ULTIME NOTIZIE

Bonverre. Come avere il ragù di cortile di Diego Rossi a casa propria

24 CHEF, 9 GRANDI MAITRE, 18 GIORNALISTI E OLTRE 70 AZIENDE ITALIANE PRODUTTRICI DI METODO CLASSICO: SONO SOLO ALCUNI DEI NUMERI DI EGO, MANIFESTAZIONE IN SCENA DAL 17 AL 19 FEBBRAIO AL CHIOSTRO DEI DOMENICANI DI LECCE. ECCO IL PROGRAMMA.

L'evento

C'è la cucina, la sala, ma anche la pizza, i lievitati, la comunicazione e lo story-telling. E poi Champagne, spirits, Metodo Classico... Questo e molto altro per la seconda edizione di **EGO**, festa dell'enogastronomia che dal 17 al 19 febbraio trasformerà Lecce nella capitale del buon cibo. A ospitare l'evento è l'antico Chiostro dei Domenicani, che grazie a un restauro conservativo si appresta a diventare una delle più affascinanti dimore storiche nel cuore del Salento. L'obiettivo? Donare al territorio un contributo in termini di formazione professionale, cercando di promuovere il meglio dell'enogastronomia locale e innalzare il livello dell'offerta della città barocca

I protagonisti

Una tre giorni all'insegna del gusto, fra laboratori e degustazioni: protagonisti del festival saranno 24 chef, 9 maitre, 18 giornalisti di settore, più di 70 aziende di metodo classico e 15 di Champagne, senza dimenticare 8 vignerons dalla Francia e 12 aziende di spirits. Per un totale di 25 masterclass pensate per avvicinare il pubblico al mondo della buona tavola. Spazio, poi, ai riconoscimenti: durante la manifestazione, verrà assegnato il Premio San Marzano vini al Miglior Sommelier, per fare luce ancora una volta sull'importanza di figure professionali in grado di comunicare i prodotti di qualità.

I cooking show

Cuore pulsante dell'evento è la cucina: novità di quest'edizione è il cookingshow di coppia, durante il quale due chef con banckground diversi si ritroveranno insieme ai fornelli, per un confronto generazionale che mostrerà le diverse capacità, punti di forza ed esperienze dei due cuochi. Un'occasione preziosa per i giovani chef, che potranno apprendere dai maestri tecniche e segreti del mestiere.

Gli chef

Ma non finisce qui: tanti i dibattiti in programma per fare il punto sulla ristorazione italiana, con tutti i volti che ne hanno segnato la storia: via libera, dunque, al seminario sulla pasta tra **Peppe Guida**, **Cristoforo Trapani** e **Giuseppe Di Martino**, il focus sull'evoluzione dei ristoranti con **Alfonso Iaccarino** e quello sul banquetting e management tenuto da **Domingo Schingaro**. Spazio, poi, a **Eugenio Boer** e **Pasquale** e **Gaetano Torrente**, che tratteranno i sapori di mare, e ancora **Maria Cicorella**, **Teresa Galeone**, **Antonella Ricci** e **Iside De Cesare**, che analizzeranno nel dettaglio il ruolo della donna nella cucina italiana.

La sala

Il programma fitto di appuntamenti prosegue con forum sul legame con il territorio, masterclass di cucina, ma anche uomini di sala, pronti a salire sul palco per parlare della mise en place e dell'importanza del servizio. **Umberto Giraudo**, **Beppe Palmieri**, **Marco Reitano**, **Saverio Di Gennaro**: questi i professionisti che esamineranno il mondo della sala, mentre a parlare di carte dei vini sarà **Gianni Sinesi** (Reale Casadonna), in aperto confronto con gli esperti delle trattorie come **Gaetano Lamberti** di Al Convento a Cetara e **Fabiana Gargioli** di Armando al Pantheon di Roma.

La comunicazione

Non c'è sviluppo, infine, senza una buona comunicazione. **Federico De Cesare Viola** e **Fulvio Zendrini** chiariranno ogni dubbio su questo argomento, mentre la professoressa **Paola Caiozzi** spiegarà come gestire le situazioni di crisi. E ancora Enoturismo, contraffazioni, made in Italy e tanti altri temi caldi del settore che verranno scandagliati uno a uno, per un percorso gastronomico completo nei minimi dettagli. Novità di quest'anno è poi l'**EGO Match**, ovvero un sistema per mettere in connessione i ristoratori con le altre figure professionali: nel Chiostro, ci saranno due contenitore dove poter lasciare il proprio curriculum o inserire delle richieste, in modo da poter incrociare al meglio domanda e offerta.

EGO – Lecce – dal 17 al 19 febbraio 2019 –
facebook.com/egofestival2019/

a cura di Michela Becchi

Testata: Consulente del Gusto
Data: 4 febbraio

Ad EGO il concorso San Marzano Vini "Miglior Sommelier"

In palio un voucher del valore di 1000 euro

Su www.egofestival.it regolamento e modulo di adesione

Un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier verso la curiosità per un mondo affas come quello del vino. È questa l'idea nata all'interno del contenitore di EGO, Enogastro Orbite collaborazione con San Marzano Vini. Un concorso che è in linea con la filosofia del festival ch secondo anno si celebra a Lecce e che vuole puntare e valorizzare la formazione professionale d tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico. «Il festival EGO ci è piaciuto da su detto Franco Cavallo, presidente di San Marzano Vini – perchè ha mostrato una chiara ambizior eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appas non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

E un riconoscimento a un giovane professionista vuol essere uno stimolo a continuare a seguire della conoscenza ed è assolutamente in linea con l'idea di voler contribuire, anche attraverso qu festival, ad accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mon lavoro e i professionisti più affermati e autorevoli nel panorama italiano.

Un montepremi di mille euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vaca studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qual giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della realtà.

Testata: Goodmood
Data: 4 febbraio

A EGO IL CONCORSO SAN MARZANO MIGLIOR SOMMELIER | COME PARTECIPARE

Il mondo del vino in Italia è in espansione. C'è sempre più interesse per il vino, interesse che si rivela trasversale: il vino piace a giovani e ad adulti, a donne e a uomini, e appassiona tuti i ceti sociali. Guide, testate giornalistiche, blog... di vini si parla e si scrive ormai ovunque.

Personaggi chiave sono i **sommelier** perché sanno raccontare il vino, consigliare su come abbinarlo e anche come degustarlo al meglio. La presenza di un **sommelier** è rassicurante, è una sorta di garanzia di qualità al ristorante come all'wine bar . Ma allora perché non premiare i più meritevoli? Ed è questa l'idea di **EGO, Enogastro Orbite** in collaborazione con **San Marzano Vini**. Indire un concorso con una prova in cui i partecipanti avranno modo di mostrare la propria conoscenza e il proprio talento.

Un montepremi di mille euro messo in palio da **San Marzano Vini** per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con i produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della propria realtà.
Cliccando qui è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.it**entro il 12 febbraio**.

La competizione, che prevede una prova scritta e una orale, è prevista per lunedì il 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce dove una giuria di esperti potrà individuare l'uomo o la donna di sala che si aggiudicherà il premio messo in palio da **San Marzano Vini**. La giuria, costituita dai rappresentanti delle più autorevoli associazioni di categoria nel mondo della ristorazione, e presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio nel corso della serata evento prevista lunedì 18 febbraio alle 21 al Teatro Apollo.

Testata: Via dei Gourmet
Data: 4 febbraio

EGO, eno gastro orbite: a Lecce torna il festival della formazione enogastronomica

Dal 17 al 19 febbraio al Castello Carlo V e Teatro Apollo di Lecce va in scena ***EGO, eno gastro orbite***, la seconda edizione del festival della formazione enogastronomica. Quest'anno l'attenzione sarà puntata su sala, cucina, lievitati, comunicazione e storytelling. In programma una lunga serie di seminari, degustazioni, lezioni e masterclass.

Fra le novità di questa seconda edizione va segnalato l'**EGO match**, un momento di incontro fra domanda e offerta di lavoro nel mondo della ristorazione.

Da segnalare anche il focus sulla sala: una giuria di esperti assegnerà il premio legato al **concorso San Marzano Vini** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto di una materia prima o di un vino.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine, partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di *maisons* di Champagne.

Al teatro Apollo invece saliranno in cattedra gli chef che, oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione, saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine. L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in alcuni approfondimenti sulla gestione delle crisi (sia on line sia off line).

A breve online su www.egofestival.it il programma completo dell'evento e il modulo per aderire ad EGOMActh.

Testata: La Gazzetta del Mezzogiorno
Data: 1 febbraio

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

pag. 10 - venerdì 01 febbraio 2019

ISCRIZIONI ENTRO IL 12 FEBBRAIO

Concorso per giovanissimi in Sala la gara (prova scritta e orale) a Lecce

● Cosa c'è dentro un calice di vino? Molto di più di un sorso di emozioni. E, allora, ecco un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier a scoprire un mondo affascinante come quello del vino. È nato in EGO, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Questo festival per il secondo anno si celebra a Lecce e vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico.

EGO **Allievi al Festival leccese**

C'è un montepremi di 1000 euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che, per qualche giorno, si possano prendere cura del vincitore del Concorso. L'obiettivo? E' trasferire esperienza e storia della propria realtà.

Sul sito www.egofestival.it è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione.

Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.it entro il 12 febbraio.

La competizione, con una prova scritta e una orale, si svolgerà lunedì 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce.

Testata: La Gazzetta del Mezzogiorno.it
Data: 1 febbraio

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO.it

giovedì 07 febbraio 2019

sandei

Concorso per giovanissimi in Sala, la gara (prova scritta e orale) a Lecce

Ecco un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier a scoprire un mondo affascinante come quello del vino

ANTONELLA MILLARTE

EGO - Allievi al Festival leccese

Ascolta

Cosa c'è dentro un calice di vino? Molto di più di un sorso di emozioni. E, allora, ecco un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier a scoprire un mondo affascinante come quello del vino. È nato in EGO, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Questo festival per il secondo anno si celebra a Lecce e vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico.

C'è un montepremi di 1000 euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della propria realtà.

Sul sito www.egofestival.it è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione.

Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.itentro il 12 febbraio.

La competizione, con una prova scritta e una orale, ci sarà lunedì il 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce.

Testata: Italia a Tavola
Data: 1 febbraio

Italia a Tavola.net

pag. 1 - sabato 26 gennaio 2019

Ego, il concorso di San Marzano A Lecce in gara i giovani sommelier

Pubblicato il 25 Gennaio 2019 | 16:00

Un premio per stimolare i giovani sommelier verso la curiosità per il mondo del vino. Questa l'idea nata all'interno del contenitore di Ego, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Un concorso che è in linea con la filosofia del festival che per il secondo anno si celebra a Lecce e che vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico.

«Il festival Ego ci è piaciuto da subito - ha detto **Franco Cavallo**, presidente di **San Marzano Vini** - perché ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

E un riconoscimento a un giovane professionista vuol essere uno stimolo a continuare a seguire la strada della conoscenza ed è assolutamente in linea con l'idea di voler contribuire, anche attraverso questo festival, ad accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mondo del lavoro e i professionisti più affermati e autorevoli nel panorama italiano.

Un montepremi di mille euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e

Testata: Italia a Tavola
Data: 1 febbraio

Italia a Tavola.net

pag. 1 - sabato 26 gennaio 2019

storia della propria realtà.

Sul sito **www.egofestival.it** è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a **info@egofestival.it** entro il 12 febbraio. La competizione, che prevede una prova scritta e una orale, è prevista per lunedì il 18 febbraio dalle 12.30 alle 15.30 a Lecce dove una giuria di esperti potrà individuare l'uomo o la donna di sala che si aggiudicherà il premio messo in palio da San Marzano vini.

La giuria, costituita dai rappresentanti delle più autorevoli associazioni di categoria nel mondo della ristorazione, e presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio nel corso della serata evento prevista lunedì 18 febbraio alle 21.00 al Teatro Apollo.

Per informazioni: **www.egofestival.it**

Testata: Vivi il Vino
Data: 24 gennaio

Vivi il Vino
In vino meditas

Homepage | Le denominazioni | Cantine d'Italia | Vini d'Italia | Vitigni | Notizie | Eventi | Contatti

SEGUICI:

ARTICOLO SUCCESSIVO
Chardonnay

ARTICOLO PRECEDENTE
Spumantitalia 2019 a Pescara il 18 e 19 Gennaio

RICERCA
Scrivi e premi Invio

EVENTI

A EGO EnoGastrobite Festival di Lecce in palio il premio "Miglior Sommelier"

DI FABIO NELLI · GENNAIO 23, 2019

A Lecce si celebrerà la seconda edizione di **Ego EnoGastrorbite Festival**, il festival della formazione enogastronomica. L'evento rappresenterà uno dei più importanti appuntamenti italiani dedicati al mondo della formazione nelle professioni legate alla ristorazione. Durante l'evento, che durerà per tre giorni, verrà svolto un concorso per stabilire quale sia il miglior sommelier nell'ambito dell'evento. Il concorso si terrà il 18 Febbraio 2019 presso il Teatro Apollo.

SEGUICI:

ARTICOLO SUCCESSIVO
Chardonnay

ARTICOLO PRECEDENTE
Spumantitalia 2019 a Pescara il 18 e 19 Gennaio

RICERCA
Scrivi e premi Invio

FACEBOOK
Vivi il Vino.it
Mi piace
Vinitaly 2018
Piace a 1 amico

Il concorso, patrocinato da **San Marzano Vini**, sarà aperto a tutti i giovani sommelier che si stanno affacciando nel complesso mondo del vino. Al vincitore del concorso sarà assegnato un premio in voucher di 1000 euro. Questo premio, oltre al riconoscimento della vittoria, vuole essere di stimolo per tutti i giovani professionisti ad introdursi in questo fantastico mondo, sempre alla ricerca di nuovi professionisti.

Infatti il voucher di 1000 euro servirà per una vacanza studio in una città del vino, allo scopo di interagire con diversi produttori locali, in modo da acquisire un'esperienza diretta sulle loro attività

Testata: Vivi il Vino
Data: 24 gennaio

SEGUICI:

ARTICOLO SUCCESSIVO
Chardonnay

ARTICOLO PRECEDENTE
Spumantitalia 2019 a Pescara il 18 e 19 Gennaio

RICERCA

Scrivi e premi Invio

FACEBOOK

Vivi il Vino.it
Mi piace

Gennaio

RICERCA

Scrivi e premi Invio

FACEBOOK

Vivi il Vino.it

Infatti il voucher di 1000 euro servirà per una vacanza studio in una città del vino, allo scopo di interagire con diversi produttori locali, in modo da acquisire un'esperienza diretta sulle loro attività e procedure.

Teatro Apollo di Lecce

A tal proposito, ***Franco Cavallo***, presidente di **San Marzano Vini**, ha espresso in una intervista: "*Il festival EGO ci è piaciuto da subito perchè ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità*».

Per partecipare al concorso visitate il sito di Ego Festival (***www.egofestival.it***) in cui potrete trovare il modulo di partecipazione e il regolamento. Il modulo dovrà essere inviato entro il 12 febbraio.

Il concorso, che consiste in una prova scritta ed una orale, verrà tenuto sempre a Lecce, il 18 febbraio dalle 12:30 alle 15:30. La giuria è costituita da diversi rappresentanti di associazioni di categoria. Il premio verrà assegnato la sera stessa, alle 21:00 presso il Teatro Apollo.

CONDIVIDI

venerdì 01 febbraio 2019

sandei

Eventi Enogastronomici di Febbraio Selezionati da Vino.Tv

Inutile ricordare che nel mese di Febbraio si svolgono gran parte delle Anteprime italiane, in particolare quelle Toscane.

Nonostante ciò ci sono anche molti altri appuntamenti ai quali vale la pena prestare attenzione!!! Questo mese è tanto corto quanto pieno di eventi disseminati nel nostro territorio, per non parlare di quelli oltre confine che ho dovuto trascurare. Vi seleziono quindi, come sempre, quelli che ritengo i più interessanti, e sono a disposizione se volete segnalarmene altri o inviarmi quelli dei prossimi mesi su chiara@vino.tv

- **17-18 febbraio: Vini ad Arte – Anteprima del Romagna Sangiovese**

Faenza (RA) – Il Museo Internazionale delle Ceramiche

Verranno presentate alla stampa, agli operatori di settore e al pubblico le nuove annate Romagna Sangiovese Doc. Anche quest'anno il Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza si prepara ad accogliere il meglio della produzione vinicola della Romagna per la nuova edizione di "Vini ad Arte". Domenica 17 e lunedì 18 febbraio oltre 50 Produttori del nostro Consorzio presenteranno in anteprima al pubblico, agli operatori del settore Ho.Re.Ca. e alla stampa internazionale le nuove annate di Romagna Sangiovese e Albana.

Leggi di più

- **17-19 febbraio: Ego Eno Gastro Orbite**

Lecce – Castello Carlo V e Teatro Apollo

A Lecce torna per il secondo anno, il festival della formazione enogastronomica. Tante le novità: salone delle bollicine e degli Spirits, una sezione dedicata agli champagne, EGO Match il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro e il Concorso San Marzano Vini per "Professione Sommelier". Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità e dedicata alla ristorazione. Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Leggi di più

- **18-20 febbraio: Anteprima Sagrantino di Montefalco**

Montefalco (PG)

Verrà presentato alla stampa e agli operatori di settore il Sagrantino di Montefalco Docg 2014. La nuova annata si presenta alla stampa specializzata nazionale ed internazionale e agli operatori del settore con tasting, visite in cantina, approfondimenti, iniziative e masterclass per un focus completo su Montefalco, le sue aziende ed i suoi produttori. E' questo l'obiettivo che vogliono centrare con l'evento, attraverso il coinvolgimento attivo delle cantine e della realtà produttive di Montefalco, per una panoramica completa sulla nuova annata ma anche sulle capacità evolutive del Montefalco Sagrantino Docg, sugli abbinamenti gastronomici con il coinvolgimento diretto di chef provenienti da tutta Italia, sulla corretta comunicazione all'interno di un ristorante, con il coinvolgimento dei sommelier italiani.

Leggi di più

- **23-24 febbraio: VinNatur**

Testata: La Gazzetta del Mezzogiorno
Data: 24 gennaio

LA GAZZETTA DI TARANTO

pag. 15 - giovedì 24 gennaio 2019

SAN MARZANO EGO E SAN MARZANO VINI

Giovani sommelier concorso e premio

SAN MARZANO. Un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier alla curiosità per un mondo affascinante come quello del vino. È questa l'idea nata all'interno del contenitore di Ego, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Un concorso che è in linea con la filosofia del festival che si celebra a Lecce e vuole valorizzare la formazione professionale delle figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico. «Il festival Ego ci è piaciuto da subito – ha detto Franco Cavallo, presidente di San Marzano Vini -, perché ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. Vogliamo che il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

Si tratta di «un riconoscimento ad un giovane professionista, uno stimolo a continuare a seguire la strada della conoscenza»; l'obiettivo è «accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mondo del lavoro e i professionisti più autorevoli». Un montepremi di mille euro è stato messo in palio da San Marzano Vini, per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino, in cui ci sia la possibilità di interagire con produttori. Sul sito www.egofestival.it è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.it entro il 12 febbraio. La competizione, con una prova scritta e una orale, è prevista lunedì il 18 febbraio, dalle 12.30 alle 15.30, a Lecce. La giuria, costituita dai rappresentanti delle associazioni di categoria della ristorazione, presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio lunedì 18 febbraio, alle 21, al Teatro Apollo.

[r. cap.]

Testata: Bereilvino
Data: 24 gennaio

Bereilvino

giovedì 24 gennaio 2019

EGO: Un premio di 1000 euro il concorso San Marzano Vini "Miglior Sommelier"

Un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier verso la curiosità per un mondo affascinante come quello del vino. È questa l'idea nata all'interno del contenitore di EGO, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Un concorso che è in linea con la filosofia del festival che per il secondo anno si celebra a Lecce e che vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico.

«Il festival EGO ci è piaciuto da subito – ha detto Franco Cavallo, presidente di San Marzano Vini – perchè ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

E un riconoscimento a un giovane professionista vuol essere uno stimolo a continuare a seguire la strada della conoscenza ed è assolutamente in linea con l'idea di voler contribuire, anche attraverso questo festival, ad accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mondo del lavoro e i professionisti più affermati e autorevoli nel panorama italiano.

Un montepremi di mille euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della propria realtà.

Sul sito www.egofestival.it è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.it entro il 12 febbraio. La competizione, che prevede una prova scritta e una orale, è prevista per lunedì il 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce dove una giuria di esperti potrà individuare l'uomo o la donna di sala che si aggiudicherà il premio messo in palio da San Marzano vini. La giuria, costituita dai rappresentanti delle più autorevoli associazioni di categoria nel mondo della ristorazione, e presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio nel corso della serata evento prevista lunedì 18 febbraio alle 21 al Teatro Apollo.
In palio un voucher del valore di 1000 euro
Su www.egofestival.it regolamento e modulo di adesione

Testata: La Voce di Maruggio
Data: 24 gennaio

laVoce di Maruggio

giovedì 24 gennaio 2019

Ad EGO il concorso San Marzano Vini "Miglior Sommelier"

In palio un voucher del valore di 1000 euro

Un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier verso la curiosità per un mondo affascinante come quello del vino. È questa l'idea nata all'interno del contenitore di EGO, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Un concorso che è in linea con la filosofia del festival che per il secondo anno si celebra a Lecce e che vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico. «Il festival EGO ci è piaciuto da subito – ha detto Franco Cavallo, presidente di San Marzano Vini – perchè ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

E un riconoscimento a un giovane professionista vuol essere uno stimolo a continuare a seguire la strada della conoscenza ed è assolutamente in linea con l'idea di voler contribuire, anche attraverso questo festival, ad accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mondo del lavoro e i professionisti più affermati e autorevoli nel panorama italiano.

Un montepremi di mille euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della propria realtà.

Su www.egofestival.it regolamento e modulo di adesione.

Sul sito www.egofestival.it è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.it entro il 12 febbraio. La competizione, che prevede una prova scritta e una orale, è prevista per lunedì il 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce dove una giuria di esperti potrà individuare l'uomo o la donna di sala che si aggiudicherà il premio messo in palio da San Marzano vini. La giuria, costituita dai rappresentanti delle più autorevoli associazioni di categoria nel mondo della ristorazione, e presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio nel corso della serata evento prevista lunedì 18 febbraio alle 21 al Teatro Apollo.

Testata: Iltarantino
Data: 24 gennaio

Rubrica: IL TARANTINO
pag. 6 - venerdì 25 gennaio 2019

CONCORSO SAN MARZANO VINI MIGLIOR SOMMELIER

Occasione interessante per i giovani che desiderano migliorare la loro formazione professionale.

Di **Carmela Linda Petraschi** - 24 Gennaio 2019 39 0

Fonte web: wikimedia commons di Fabio Ingrosso

SAN MARZANO – EGO, Enogastro Orbite in collaborazione con San Marzano Vini, ha istituito un concorso che punta alla formazione professione di giovani che desiderano lavorare nel mondo enogastronomico.

E' un'occasione imperdibile per stimolare le nuove leve a fare sempre meglio e addentrarsi nell'affascinante **mondo del vino.**

Questo è l'obiettivo del Festival di Lecce, quello di puntare alla formazione professionale delle figure che lavorano nel settore enogastronomico.

Il Presidente di San Marzano Vini, **Franco Cavallo**, è entusiasta dell'interessante iniziativa che **mira all'eccellenza.**

Con questo concorso si vuole premiare un giovane professionista che merita di essere stimolato a seguire e migliorare il suo percorso.

Al più meritevole sarà messo in palio un **montepremi di 1.000, 00 euro**, messo in palio da **San Marzano Vini,** per una vacanza studio in una città del vino.

Sarà un'occasione di crescita poiché il **giovane talentuoso**riceverà consigli ed esperienze dai produttori direttamente che gli dedicheranno del tempo.

Coloro che intendono partecipare, possono scaricare il regolamento e modulo di partecipazione dal sito**www.egofestival.it** è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione.

Le domande dovranno pervenire a **info@egofestival.it** entro il 12 febbraio.

Testata: Inchiostro Verde
Data: 24 gennaio

Inchiostro Verde

venerdì 25 gennaio 2019

Ad EGO il concorso San Marzano Vini "Miglior Sommelier"

AUTORE: ADMIN 23 GENNAIO 2019

Un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier verso la curiosità per un mondo affascinante come quello del vino. È questa l'idea nata all'interno del contenitore di EGO, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini.

Un concorso che è in linea con la filosofia del festival che per il secondo anno si celebra a Lecce e che vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico. «Il festival EGO ci è piaciuto da subito – ha detto Franco Cavallo, presidente di San Marzano Vini – perchè ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

E un riconoscimento a un giovane professionista vuol essere uno stimolo a continuare a seguire la strada della conoscenza ed è assolutamente in linea con l'idea di voler contribuire, anche attraverso questo festival, ad accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mondo del lavoro e i professionisti più affermati e autorevoli nel panorama italiano.

Un montepremi di mille euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della propria realtà.

Sul sito **www.egofestival.it** è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.itentro il 12 febbraio. La competizione, che prevede una prova scritta e una orale, è prevista per lunedì il 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce dove una giuria di esperti potrà individuare l'uomo o la donna di sala che si aggiudicherà il premio messo in palio da San Marzano vini.

La giuria, costituita dai rappresentanti delle più autorevoli associazioni di categoria nel mondo della ristorazione, e presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio nel corso della serata evento prevista lunedì 18 febbraio alle 21 al Teatro Apollo.

Testata: Cronache di Gusto
Data: 23 gennaio

cronachedigusto.it

venerdì 25 gennaio 2019

23 GEN Torna "Ego", il festival della formazione enogastronomica: focus su sala e champagne

A Lecce, dal 17 al 19 febbraio

(Ilaria Donateo e Monica Caradonna)

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno "Ego, Enogastro Orbite", il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità. Una delle novità per l'edizione 2019 è "Ego match", l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San Marzano Vini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

Ego 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisons di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente. Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad Ego grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata. L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del Met, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione.

C.d.G.

Testata: Corriere salentino
Data: 22 gennaio

CorriereSalentino.it
un passo avanti

giovedì 24 gennaio 2019

Tutto pronto per "Ego", torna a Lecce il Festival della formazione enogastronomica

LECCE – Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno **EGO**, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è **EGO match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il **concorso San MarzanoVini** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

Testata: BrindisiLibera
Data: 24 gennaio

Brindisi Libera.it
informati e soddisfatti!

giovedì 24 gennaio 2019

LECCE.EGO: Un premio di 1000 per il concorso per Miglior Sommelier

Ad EGO il concorso San Marzano Vini "Miglior Sommelier"

In palio un voucher del valore di 1000 euro

Su www.egofestival.itregolamento e modulo di adesione

Un premio per stimolare ancor di più i giovani sommelier verso la curiosità per un mondo affascinante come quello del vino. È questa l'idea nata all'interno del contenitore di EGO, Enogastro Orbite e in collaborazione con San Marzano Vini. Un concorso che è in linea con la filosofia del festival che per il secondo anno si celebra a Lecce e che vuole puntare e valorizzare la formazione professionale delle tante figure che ruotano intorno al mondo enogastronomico. «Il festival EGO ci è piaciuto da subito – ha detto Franco Cavallo, presidente di San Marzano Vini – perchè ha mostrato una chiara ambizione di eccellenza. In questo senso vogliamo il concorso sia un'indicazione per i sommelier e gli appassionati: non vi è eccellenza senza impegno, passione e vera curiosità».

E un riconoscimento a un giovane professionista vuol essere uno stimolo a continuare a seguire la strada della conoscenza ed è assolutamente in linea con l'idea di voler contribuire, anche attraverso questo festival, ad accorciare le distanze tra le giovani generazioni che hanno voglia di entrare nel mondo del lavoro e i professionisti più affermati e autorevoli nel panorama italiano.

Un montepremi di mille euro messo in palio da San Marzano Vini per poter realizzare una vacanza studio in una città del vino in cui ci sia la possibilità di interagire con dei produttori che per qualche giorno si possano prendere cura del vincitore del Concorso trasferendo esperienza e storia della propria realtà.

Sul sito www.egofestival.it è possibile scaricare il regolamento e il modulo di partecipazione. Le domande dovranno essere inviate a info@egofestival.itentro il 12 febbraio. La competizione, che prevede una prova scritta e una orale, è prevista per lunedì il 18 febbraio dalle 12,30 alle 15,30 a Lecce dove una giuria di esperti potrà individuare l'uomo o la donna di sala che si aggiudicherà il premio messo in palio da San Marzano vini. La giuria, costituita dai rappresentanti delle più autorevoli associazioni di categoria nel mondo della ristorazione, e presieduta da Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Sapori, conferirà il premio nel corso della serata evento prevista lunedì 18 febbraio alle 21 al Teatro Apollo.

Testata: Cittadini di Twitter
Data: 22 gennaio

Cittadini di Twitter

giovedì 24 gennaio 2019

sandei

La comunicazione nel mondo del food&wine protagonista del festival Enogastro Orbite

0

Sala, cucina, lievitati e pizze ma anche comunicazione e storytelling. Torna per il secondo anno *Ego – Enogastro Orbite*, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Gli chef saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo: chi fa ristorazione, infatti, non può prescindere dai temi della comunicazione nel mondo del *food & wine*. Invece l'Università Bocconi, attraverso alcuni docenti del master in Economia del turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi online e offline.

Sono tre i principali canali di comunicazione che il festival utilizza per tenere aggiornati i propri utenti: il sito web (egofestival.it), la pagina Facebook e il profilo Instagram.

Testata: Fine Dining Lovers
Data: 22 gennaio

La cultura e la formazione restano le solide basi per parlare di **enogastronomia**. Da questo presupposto nasce **la seconda edizione di Ego**, Enogastro Orbite, il festival della formazione enogastronomica che si terrà a **Lecce** dal **17 al 19 febbraio.**

Durante la tre giorni cultural-culinaria **il Castello Carlo V e il Teatro Apollo**, nel centro storico della città barocca, ospiteranno **incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass**, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

LE NOVITÀ DI EGO 2019

Una delle novità per l'edizione 2019 è **EGO match**, un momento "pratico" che fa incontrare la domanda e l'offerta di lavoro: un matching tra le **necessità dei ristoratori e i professionisti** che cercano di esprimere le proprie **potenzialità**.
Interessante il **focus sulla sala**: una **giuria di esperti** assegnerà il concorso **San Marzano Vini** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione.

Dal **17 febbraio al Castello Carlo V** si aprirà anche il Salone degli Spirits, che ospiterà **vini del territorio, bollicine italiane, etichette di Champagne** e golosi **banchi d'assaggio con le eccellenze pugliesi.**

Testata: Fine Dining Lovers
Data: 22 gennaio

Il giovane chef pugliese Martino Ruggieri, Finalista del Bocuse d'Or 2019, sarà tra i protagonisti di Ego

Al **teatro Apollo** saliranno, invece, in cattedra gli **chef** che, oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione, saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla **managerialità** del loro "nuovo" ruolo, che sempre più va oltre la cucina: chi fa ristorazione oggi, infatti, non può prescindere da una **formazione imprenditoriale**. Si attendono anche **giornalisti ed esperti di comunicazione** che racconteranno come **comunicare al meglio** il mondo del food & wine attraverso i social e l'online.

Durante le giornate, interverranno anche i **docenti del MET**, il **master in Economia del Turismo dell'Università Bocconi**, che approfondiranno l'argomento della **gestione delle crisi sia on line sia off line.**

Tra gli chef più attesi c'è il giovane **Martino Ruggieri**, che **racconterà al pubblico l'emozionante esperienza** vissuta al **Bocuse d'Or** come rappresentante italiano alla **finale mondiale di Lione.**

Cosa: Ego, Enogastro Orbite

Dove: Lecce, Castello Carlo V e il Teatro Apollo

Quando: dal 17 al 19 febbraio

Info: Sito web ufficiale Ego

Segui FineDiningLovers anche su Facebook

Testata: La Cucina Italiana
Data: 20 gennaio

MENU

LA CUCINA ITALIANA

SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL VIDEO LA SCUOLA DI CUCINA ABBONATI NEWSLETTER

Annuncio chiuso da Google
Segnala questo annuncio Perché questo annuncio?

news eventi

EGO, il festival della formazione

MENU news eventi EGO, il festival della formazione enogastronomica

STAMPA

A Lecce dal 17 al 19 febbraio torna EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Dal 17 al 19 febbraio per tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

L'incontro fra domanda e offerta di lavoro

Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Testata: La Cucina Italiana
Data: 20 gennaio

EGO, il festival della formazione enogastronomica

Professione sala, il concorso

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San MarzanoVini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

Il programma

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisons di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente. Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata. L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante ed è disponibile sul sito internet dedicato al Festival in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

MC

LA CUCINA ITALIANA
ABBONATI E REGALA LA CUCINA ITALIANA! Edizione digitale inclu

Testata: Luciano Pignataro wine blog
Data: 20 gennaio

LucianoPignataro
WINE&FOOD BLOG

Vinix.com
App Store
Google play
acquisti vini, birre e cose buone con gli amici
e risparmi fino al 51% rispetto al dettaglio.

Appuntamenti, persone

Tutto pronto per EGO, eno gastro orbite | A Lecce torna il festival della formazione enogastronomica

21/1/2019 | 153 | Condividi | Mi piace 15 | Tweet | Condividi | G+

Tante le novità: salone delle bollicine e degli Spirits, una sezione dedicata agli champagne, EGO Match il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro e il Concorso San Marzano Vini per "Professione Sommelier"

17-19 febbraio Lecce, Castello Carlo V e Teatro Apollo
Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è **EGO match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il **concorso San Marzano Vini** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di *maisons* di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Testata: Luciano Pignataro wine blog
Data: 20 gennaio

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

Vuoi Ristrutturare Casa?

Ann. preventivi.it

Tiella di Riso Patate e Cozze alla barese

lucianopignataro.it

Soluzione per le verruche

Ann. Karina

Guida Salento| Dieci trattorie e otto ristoranti low cost

lucianopignataro.it

Testata: Giornale di Puglia
Data: 20 gennaio

CONTATTI LOTTERIE VOLI METEO US VERSION

QUANDO HAI LA NOSTRA TECNOLOGI
NIENTE È COME PRIMA

Giornale di Puglia

Diana activehotel

HOME | ATTUALITÀ | POLITICA | CRONACA | SPORT | PROVINCE | SPETTACOLI | INTERVISTE | CEF

Domenica, Gennaio 20

agi LIVE 30 | Trump offre 3 anni di proroga delle tutele per i 'drear

Giornal...
Mi piace que

Home » Lecce , Salute e benessere » Lecce, torna il festival della formazione enogastronomica

11°
6°
ilmeteo.net

Lecce, torna il festival della formazione enogastronomica

14.1.19 | Nessun commento

HOMEPAGE
- Bari
- Bat
- Brindisi
- Chiesa
- Cultura e Spettacoli
- Economia
- Eventi

Testata: Giornale di Puglia - 2
Data: 14 gennaio

LECCE - Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San MarzanoVini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisonsdi champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dell'esperienza consolidata

elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisonsdi champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

Testata: Vinoway
Data: 14 gennaio

A Lecce torna EGO, il festival della formazione enogastronomica

Gennaio 14, 2019 Scritto da Redazione di vinoway
Pubblicato in Press-news 0 commenti

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San Marzano Vini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisons di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMatch.

Comunicato Stampa

ETICHETTATO SOTTO

eventi | Salento | Vino | comunicato stampa | vinoway

Condividi | WhatsApp | Tweet | Condividi

Testata: Corriere Salentino
Data: 14 gennaio

OTTICA SALOMI
LECCE - Via Imperatore Adriano, 26

RENOVA
LA TUA CASA TORNA NUOVA
...la tua casa torna nuova.
RISTRUTTURAZIONI E REST.
Via M.R. Imbriani, 24 - LECCE
Tel. 340 323 18 96 - 392 035 25 25

Tutto pronto per "Ego", torna a Lecce il Festival della formazione enogastronomica

Codice promo natalizio

LECCE – Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno **EGO**, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Testata: Corriere Salentino
Data: 14 gennaio

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è **EGO match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il **concorso San MarzanoVini** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di *maisons*di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

Testata: Puglia Live
Data: 14 gennaio

Puglialive

Fai clic per utilizzare Flash

Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vetrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti

Redazione di Bari

Cerca nel sito | Data | Ok

Tutto pronto per EGO, eno gastro orbite A Lecce torna il festival della formazione enogastronomica

14/01/2019

Tante le novità: salone delle bollicine e degli Spirits, una sezione dedicata agli champagne, EGO Match il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro e il Concorso San Marzano Vini per "Professione Sommelier"

17-19 febbraio Lecce, Castello Carlo V e Teatro Apollo

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.
Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.
Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San Marzano Vini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.
EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisons di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.
Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.
L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.
Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

Testata: Libero.it
Data: 14 gennaio

LIBERO 24x7

Milano Roma Napoli Firenze Genova Bari Palermo Bologna Torino Venezia Lecce Altre città

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Tutto pronto per EGO, eno gastro orbite A Lecce torna il festival della formazione enogastronomica

PugliaLive | 1 | 14-1-2019

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità. Una delle novità per ...

Leggi la notizia

twitter

Pianetalecce #Lecce Intervista a Ceramicola https://t.co/4G0wplfeRK

Persone: ego
Organizzazioni: teatro apollo teatro apollo sala
Prodotti: festival
Luoghi: lecce puglia
Tags: eno gastro

Testata: ASKA news
Data: 14 gennaio

askanews

HOME POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA REGIONI SPORT CULTURA SPETTACOLO

SPECIALI Cyber Affairs Libia-Siria Africa Asia Sanremo 2019 Pitti Bimbo

Home › Cronaca › A Lecce tutto pronto per il festival Ego, Enogastro Orbite

sky SKY SUL DIGITALE TERRESTRE CON UN'OFFERTA IMPERDIBILE SKY TV SKY CALCIO SKY SPORT 29.9

ENOGASTRONOMIA Lunedì 14 gennaio 2019 - 11:30

A Lecce tutto pronto per il festival Ego, Enogastro Orbite

Il 17-19 febbraio tutto sulla formazione enogastronomicha

Roma, 14 gen. (askanews) – Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno a Lecce Ego, Enogastro Orbite, il festival della formazione nelle professioni legate alla ristorazione. Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storicc della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incast di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei

di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Poi il focus sulla sala: una giuria di esperti assegnerà il concorso San MarzanoVini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Testata: Eventi e sagre
Data: 14 gennaio

Ego Eno Gastro Orbite A Lecce

Il Festival Della Formazione Enogastronomica

Da Domenica 17 a Martedì 19 Febbraio 2019 -

Lecce (LE)

Tutto pronto per **EGO, eno gastro orbite**
A Lecce torna il festival della formazione enogastronomica

Tante le novità: salone delle bollicine e degli Spirits, una sezione dedicata agli champagne, EGO Match il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro e il Concorso San Marzano Vini per "Professione Sommelier"

17-19 febbraio Lecce, Castello Carlo V e Teatro Apollo

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione

nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San Marzano Vini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisons di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

Testata: LSD magazine
Data: 14 gennaio

LSDmagazine
Il vostro pezzo mancante. Cultura, Stile, Vita, Attualità, Relax e non solo.

Direttore responsabile: Michele Traversa

food e dintorni, PrimoPiano

Tutto pronto per EGO. A Lecce dal 17 al 19 febbraio il festival della formazione enogastronomica

14 gen 2019 | Nessun Commento | 243 Visite
Di: Redazione

Like 0 Tweet Print PDF

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.
Tre giorni in cui il **Castello Carlo V** e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è EGO match, l'idea di far incontrare la domanda e

l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.
Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San MarzanoVini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.
EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di maisonsdi champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.
Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.
L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.
Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

Testata: Enoagricola
Data: 15 gennaio 2019

Tutto pronto per EGO, eno gastro orbite

Condividi

Save to Facebook

A Lecce torna il festival della formazione enogastronomica

Tante le novità: salone delle bollicine e degli Spirits, una sezione dedicata agli champagne, EGO Match il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro e il Concorso San Marzano Vini per "Professione Sommelier"

17-19 febbraio Lecce, Castello Carlo V e Teatro Apollo

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è **EGO match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il **concorso San MarzanoVini** che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

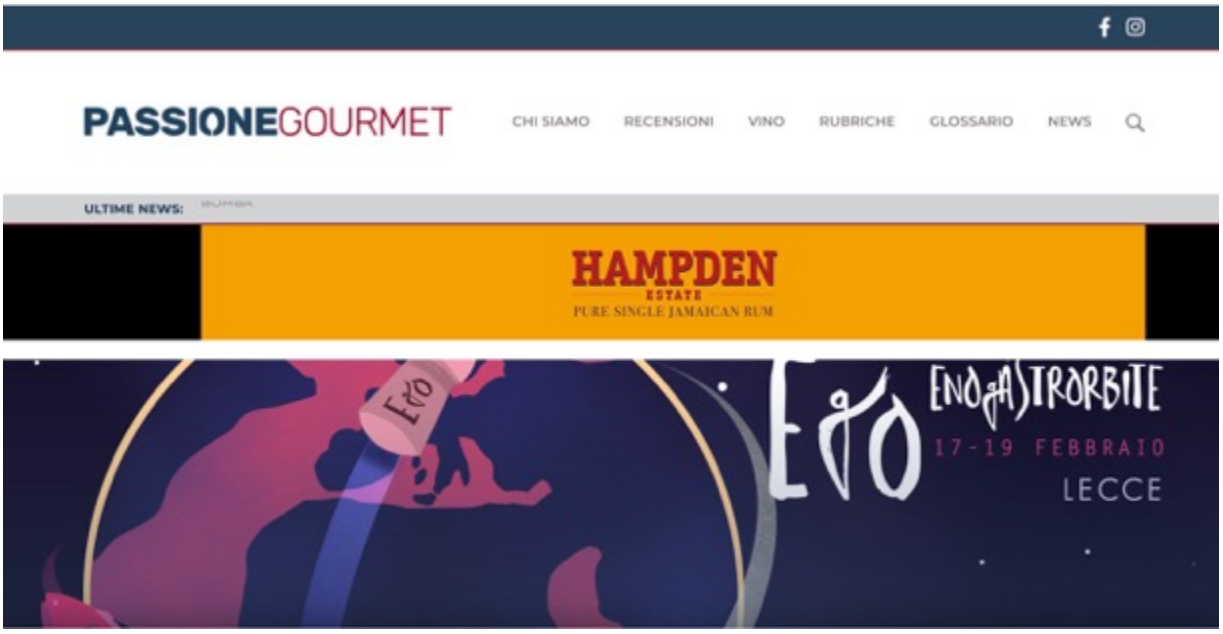
EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di *maisons*di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

Testata: Passione Gourmet
Data: 15 gennaio 2019



A LECCE TORNA EGO, IL FESTIVAL DELL'ENOGASTRONOMIA

Un'edizione ricchissima, che farà di Lecce il fuoco del mondo enogastronomico professionale contemporaneo, **dal 17 al 19 febbraio**, nel solenne contesto del **Chiostro dei Domenicani**, nel cuore storico della città Barocca.

Nella fattispecie, in questa seconda edizione di **Ego** si avvicenderanno 24 chef, 9 grandi maître, 18 giornalisti (tra cui la sottoscritta), più di 70 aziende italiane produttrici di metodo Classico, 15 produttori di Champagne, una delegazione di 8 vignerons dalla Francia e 12 aziende di Spirits che, oltre ai banchi di assaggio, popoleranno 25 masterclass e si avvicenderanno in un ciclo di convegni che approfondirà tematiche cruciali per la contemporaneità professionale di sala e cucina: dal *crisis management* per la ristorazione alla *brand identity* applicata alla cucina professionale, passando per le personalità dei grandi uomini e donne di sala e così via fino alla creazione della carta dei vini.

Tre jolly, poi, andranno a dare un tocco di empirismo a questa seconda edizione Ego: **EGO MATCH**, che nasce dalla necessità di far incontrare il mondo della domanda con quello dell'offerta di lavoro attraverso due EGOBOX; il concorso che assegnerà il **Premio San Marzano Vini al Miglior Sommelier** e, infine, il momento dell'arte: Ego 2019 ospiterà infatti la tappa leccese del tour di **Renzo Rubino**, accompagnato dai pianisti Roberto Esposito e Fabrizio "Faco" Convertini.

Tutte le informazioni, e convenzioni, sono disponibili sul sito **egofestival.it**

SEGUICI SU

GLI AUTORI GOURMET

LEONARDO **CASALENO**
AUTORE RISTORANTI

DAVIDE **BERTELLINI**
AUTORE RISTORANTI

ROBERTO **BELLOMO**

Testata: Puglia planet
Data: 15 gennaio 2019

Home » Enogastronomia » Tutto pronto per EGO, eno gastro orbite

Enogastronomia | News Puglia

Tutto pronto per EGO, eno gastro orbite

38

LECCE – Tante le novità: salone delle bollicine e degli Spirits, una sezione dedicata agli champagne, EGO Match il luogo di incontro tra domanda e offerta di lavoro e il Concorso San Marzano Vini per "Professione Sommelier", 17-19 febbraio Lecce, Castello Carlo V e Teatro Apollo.

TUCOFFEE è 100% prodotto in Italia
MACCHINA DEL CAFFE' IN CAPSULE PROFESSIONALE
COMODATO D'USO GRATUITO
RICEVI L'OFFERTA

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno EGO, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è **EGO match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il **concorso San Marzano**

SOCIAL PUGLIA PLANET
13,926 Fans MI PIACE
1,201 Follower SEGUI
8,348 Iscritti ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI
"Penne al dente", selezionati giornalisti pronti alla sfida dei sapori a "km0"
Enogastronomia
Carnevale Aradeino 2019: Domenica 3 e Martedì 5 Marzo le sfilate allegoriche
News Puglia
Illegal Meeting Posse, all'Arci Eutopia, sabato sera a suon di hip hop
News Puglia

SOCIAL PUGLIA PLANET
13,926 Fans MI PIACE
1,201 Follower SEGUI
8,348 Iscritti ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI

ALTRE STORIE
"Penne al dente", sel giornalisti pronti alla dei sapori a...
Carnevale Aradeino 2 Domenica 3 e Marted Marzo le sfilate...
Illegal Meeting Posse Eutopia, sabato sera di hip...

Testata: Puglia planet
Data: 15 gennaio 2019

Vini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

EGO 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di *maisons* di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad EGO grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del MET, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (egofestival.it) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad EGOMActh.

SOCIAL PUGLIA PLANET

13,926 Fans MI PIACE
1,201 Follower SEGUI
8,348 Iscritti ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI

Testata: Salento Live24
Data: 15 gennaio 2019

SALENTOLIVE24 CRONACA SPORT DETTO TRA NOI VIAGGI E SAPORI

Ritorna Ego, il Festival della formazione enogastronomica

ENOGASTRONOMIA

15 GENNAIO 2019
13:20

ANTONIO GRECO
@salentolive24

ARTICOLI CORRELATI
AGROALIMENTARE

LECCE – Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno Ego, Enogastro Orbite, il

Testata: Salento Live24
Data: 15 gennaio 2019

SALENTOLIVE24 CRONACA SPORT DETTO TRA NOI VIAGGI E SAPORI

AGROALIMENTARE
CASTELLO CARLO V
CHAMPAGNE
CUCINA EGO
ENOGASTRO ORBITE
ENOGASTRONOMIA
FORMAZIONE
LIEVITATI E PIZZE
MAISONS
MASTER IN ECONOMIA DEL TURISMO
MASTERCLASS
MONICA CARADONNA
PRODOTTI PUGLIESI
RISTORAZIONE
SALA
SAN MARZANO VINI
SPIRITS
TEATRO APOLLO
UNIVERISTÀ BOCCONI

formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno Ego, Enogastro Orbite, il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione.

Dal 17 al 19 febbraio il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città barocca, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è Ego match, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti.

Interessante il focus sulla sala. Una giuria di esperti assegnerà il concorso San Marzano Vini che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dell'identità di un locale oltre che frontman di un'azienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala.

Ego 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui

Testata: Salento Live24
Data: 15 gennaio 2019

SALENTOLIVE24 CRONACA SPORT DETTO TRA NOI VIAGGI E SAPORI

prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di *maisons* di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente.

Mentre il Castello Carlo V ospiterà spirits, bollicine italiane e champagne, al teatro Apollo saliranno in cattedra gli chef che oltre a confrontarsi sulle tecniche di preparazione saranno protagonisti di un racconto legato all'esperienza e alla managerialità del ruolo. Chi fa ristorazione non può prescindere da una formazione imprenditoriale quanto dai temi della comunicazione nel mondo del food & wine importanti ad Ego grazie alla partecipazione dei giornalisti e comunicatori dall'esperienza consolidata.

L'Università Bocconi attraverso alcuni docenti del Met, il master in Economia del Turismo, sarà coinvolta in focus e approfondimenti sulla gestione delle crisi sia on line sia off line.

Il programma anche quest'anno è ricco e interessante dai prossimi giorni sarà disponibile sul sito internet dedicato al Festival (**egofestival.it**) in cui sarà possibile individuare le singole masterclass e saranno specificate le modalità di partecipazione e da cui sarà possibile scaricare il modulo per aderire ad Ego Match.

Testata: Agroalimentare
Data: 19 gennaio 2019

Ego, Enogastro Orbite

17/02/2019 - 19/02/2019 PUGLIA

Sala, cucina, lievitati e pizze, comunicazione e story-telling: al centro, la formazione e l'esperienza. Torna per il secondo anno **Ego, Enogastro Orbite,** il festival che ancora una volta renderà Lecce e la Puglia capitali della formazione nelle professioni legate alla ristorazione. Tre giorni in cui il Castello Carlo V e il Teatro Apollo, nel centro storico della città, ospiteranno incontri, seminari, degustazioni, lezioni, masterclass, in cui l'esperienza sarà al servizio della curiosità.

Una delle novità per l'edizione 2019 è **Ego match**, l'idea di far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Ego 2019 comincerà il 17 febbraio al Castello Carlo V con l'apertura dei banchi d'assaggio del salone degli Spirits e delle bollicine partendo da un focus sui prodotti pugliesi e allargandosi alla produzione italiana, fino a una selezione di *maisons* di champagne selezionate tra i nomi classici e blasonati e una avanguardia emergente. La chiusura della manifestazione è per il 19 febbraio

Testata Cucina & Vini
Data: 7 febbraio 2019

EGO Eno Gastro Orbite – Il 17, 18 e 19 febbraio a Lecce

24 chef, 9 grandi maitre, 18 giornalisti, oltre 70 aziende italiane di metodo classico, 15 aziende di champagne, 8 vignerons dalla Francia e 12 aziende di Spirits. E ancora 25 masterclass

e il **Premio San Marzano Vini** per il Miglior Sommelier-
Lecce. Eccoli i numeri di **Ego Eno Gastro Orbite**, la manifestazione che dal **17 al 19 febbraio** chiama a rapporto il gohta dell'enogastronomia internazionale a **Lecce** nel cuore della Puglia.

Ad accogliere la seconda edizione di Ego sarà il bellissimo **Chiostro dei Domenicani**, un ex convento del 1400 situato vicino il centro storico della città barocca. Tra le antiche mura del Chiostro si alterneranno chef, direttori di sala, sommelier, giornalisti e tanti altri protagonisti del mondo dell'enogastronomia. Il programma della tre giorni pugliese è fitto di interessanti appuntamenti, primo tra tutti **EGO MATCH** pensato per far incontrare la domanda e l'offerta di lavoro, in una sorta di scambio di professionalità e di incastro di bisogni. Un matching tra le necessità dei ristoratori e quelle del popolo dei professionisti. Nel Chiostro dei domenicani ci saranno le *EGOBOX*, due contenitori in cui lasciare il proprio curricula oppure inserire le proprie richieste. Il modulo destinato alle aziende può essere scaricato dal sito www.egofestival.it

Si parlerà di storia della ristorazione italiana con Don Alfonso Iaccarino, di pasta insieme agli chef Cristoforo Trapani (Magnolia) e a Peppe Guida (Nonna Rosa) in un confronto con Giuseppe Di Martino patron del pastificio più glam in Italia. Chicco Cerea (Da Vittorio) e Domingo Schingaro (Due Camini) analizzeranno invece banquetting e management e Eugenio Boer (Bu:r) insieme Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento) interverranno parlando della tradizione al sapore di mare. Verrà anche analizzato il ruolo della donna nella grande ristorazione insieme a quattro protagoniste della scena gourmet del sud Italia: Maria Cicorella (Pashà), Teresa Galeone (Già Sotto lArco), Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci) e Iside De Cesare (La Parolina). E ancora, un viaggio andata e ritorno sarà quello con Antonio Zaccardi e Pasquale Laera che hanno fatto un percorso da nord a sud e viceversa, un faccia a faccia a suon di fuochi e fiamme quello tra gli uomini di Bartolini, Gabriele Boffa (relais Sant'Uffizio) e Remo Capitaneo (Mudec).

Investimenti, progetti, cambio location e integrazione con il territorio; perché fare il cuoco vuol dire anchre confrontarsi con il contesto in cui ci si va ad incastrare. Dello loro esperienza parlarennao Angelo Sabatelli e Cristian Torsiello, protagonisti in questo anno appena trascorso, del cambio sede del loro ristorante.
E sarà Martino Ruggieri (Ledoyen pavillon), reduce dalle fatiche del Bocuse dOr a Lione, a chiudere le masterclass di cucina con un confronto speciale con una cuoca abruzzese fuori dagli schemi, lontano dalle Stelle ma regina della tradizione. Ma non solo cucina, dunque, poiché i grandi uomini di sala italiani saranno a Lecce a parlare di mise en place con Umberto Giraudo (La Pergola), della professione del cameriere con Beppe Palmieri (Osteria Francescana) e di accoglienza con Marco Reitano (La Pergola), Saverio Di Gennaro (Quintessenza) e Giuseppe Mariano, del Risorgimento e unico pugliese nell'EMHA; e di carte vini con Gianni Sinesi (Reale Casadonna) in un confronto con chi la wine list la pensa per le trattorie come Gaetano Lamberti di Al Convento a Cetara e Fabiana Gargioli di Armando al Pantheon a Roma.

Testata Cucina & Vini
Data: 7 febbraio 2019

Un programma vasto, ricco e interessante che passa dal mondo degli Spirits con un focus a firma di Oscar Quagliarini, gli approfondimenti sulla **pizza**con Francesco Martucci (I Masanieli), Pierdaniele Seu (Gli Illuminati), Ciro Salvo (50 Kalò) e Renato Bosco (Saporè) e un laboratorio sul pane con la ciociara Roberta Pezzella, cuoca, fornaia e pasticciera.
Di **comunicazione** parleranno Fulvio Zendrini e Federico De Cesare Viola, e di gestione della crisi on line e off line la professoressa Paola Caiozzi del Master in Economia del Turismo delluniversità Bocconi. Di **Enoturismo e accoglienza** nel mondo vino parleranno i rappresentanti di quattro cantine italiane che intorno allazienda vitivinicola hanno creato un importante indotto enogastroturistico. Saranno, infatti, ad EGO Falesco da cui è nata la Intrecci Academy, Masciarelli con il castello di Semivicoli, Feudi di san Gregorio con il ristorante Marennà e Baglio del Pianetto con il suo relais.

Il Festival sarà aperto da un convegno sull'**olio extravergine di oliva** e sulla contraffazione; infatti, EGO questanno vanta la partecipazione del Mipaf con lIstituto della Repressione e Frodi e dell'Agenzia delle Dogane.
Il festival, giunto alla sua seconda edizione, gode del patrocinio di Viaggiare in Puglia e Puglia Promozione della Regione Puglia ed è stato realizzato grazi al contributo di San Marzano Vini, Pastificio dei Campi, Frisino olio, Uppi , con il supporto tecnico di Klima show, Acqua Orsini, Assaggia sud Est, Food & Beverage co., HQF, Vestas hotel & Resort,. Tutto il programma con gli orari e le indicazioni sulle masterclass è consultabile su egofestival.it.

Interessante il **focus sulla sala**. Una giuria di esperti, coordinata dal delegato pugliese di Noi di Sala Antonello Magistà e dalla giornalista Adele Granieri, assegnerà il **Premio San Marzano Vini** al Miglior Sommelier che vuole dare un riconoscimento agli uomini e alle donne di sala, elemento essenziale nella ristorazione, ma anche nel racconto tanto di una materia prima quanto di un vino, e primi custodi della cultura e dellidentità di un locale oltre che frontman di unazienda ristorativa. Una prova pratica e una teorica per chi vorrà accedere al voucher messo a disposizione da San Marzano Vini per promuovere percorsi formativi a disposizione dei giovani che avranno voglia di crescere nel mondo della sala. Sul sito di EGO ci sono il regolamento e la scheda di adesione da inviare entro e non oltre il 12 febbraio.

"
Il concerto
È prevista proprio in occasione di Ego Festival la tappa leccese del tour del cantante Renzo Rubino. Si chiama TASTI l'esibizione che il cantautore pugliese porterà nella suggestiva bellezza del Chiostro dei Domenicani. Rubino sarà accompagnato dai pianisti Roberto Esposito e Fabrizio Faco Convertini.

Per info: www.egofestival.it

24 ore news
Agroalimentare
Agrodolce
Aska news
Bere il Vino
Beverfood
brindisi libera
cittadini di twitter
Consulente del Gusto
Corriere del Vino
Corriere della Sera
Corriere del Mezzogiorno
Corriere Salentino
Cronache di Gusto
cucina & Vini
Donna Moderna
Eat Parade
Enoagricola
Eventi e sagre
Excellence
Fine Dining Lovers
Foodaffairs.it
Gambero Rosso
Gazzetta del Gusto
Giornale di Puglia
Goodmood
Identità Golose
Iltarantino.it
I like Puglia
Italia a Tavola
Italian Gourmet
InchiostroVerde
Informacibo
Il Giornale di Puglia
Il ventaglio del vino
La Cucina italiana
La Gazzetta del Mezzogiorno
La Pecora Nera
La voce di Maruggio
Lecce24.it
Lecce Prima
Liberi tutti corriere della Sera
Libero.it
Lsd Magazine
Lucianopignataro
Oltreilfatto
Panorama ICON
Passaparola
Passione Gourmet
Puglia.com
Puglia live
Pugliaplanet
QuiSalento
Quotidiano di Puglia
Radio Capital
Repubblica Sapori
Repubblica
Salento Live 24
Salento in Tasca
Telenorba
TeleRama
TGCom 24
TGCom 24 Cucina
Touring Club
Via dei Gourmet
vinoway
vinoTv
Vivi il Vino
Winenews