



Taranto, 5 febbraio

*Tre giorni di formazione col meglio della ristorazione italiana (16-18 febbraio – Castello Aragonese) 40 masterclass, 20 moderatori, 90 ospiti.*

## **Taranto con Ego Festival diventa capitale italiana dell'enogastronomia**

**Taranto, 5 febbraio 2020.** Taranto, per tre giorni, con *Ego Festival* diventa capitale della cultura enogastronomica. E riparte dalla sua identità, il mare.

Il più imponente evento enogastronomico del sud Italia quest'anno dal 16 al 18 febbraio sbarca nella Città dei Due Mari dove si celebrerà la quintessenza della formazione con l'ambizione di avviare il confronto sui temi del futuro: dall'enogastronomia all'arte, passando dalla musica e dalla letteratura, con un taglio formativo e didattico in una forma di congresso rivoluzionato e rivoluzionario, interattivo e dinamico.

C'è la cucina, c'è la sala, ma anche la pizza, il pane, la comunicazione e lo storytelling. E poi, ancora, champagne, spirits, metodo classico e la birra. Si ripete il format che punta sulla formazione professionale in un settore che proprio in Puglia costituisce uno dei motori principali dell'economia, ovvero accoglienza e ristorazione.

Sono 40 le masterclass, 20 i moderatori, 90 gli ospiti, quattro i loro Paesi di provenienza, dalla California all'Inghilterra, dalla Francia alla Danimarca. Cuochi stellati e di grandi trattorie, uomini e donne di sala, le donne del pane e ci sarà la prima "orizzontale di pizze", ci sono i pasticceri e tanta stampa nazionale. Due i party esclusivi e un convegno di apertura (16 febbraio alle 17,30) su com'è cambiata la comunicazione nel mondo dell'enogastronomia con un'analisi fondata sul recupero di etica e poetica, con lo sguardo di chi ha il compito di raccontare i territori e di chi deve modulare la propria offerta televisiva proprio seguendo o anticipando quei cambiamenti.

*"In quale direzione sta andando la ristorazione italiana? E qual è il suo futuro? Quali le sue parole d'ordine?". È questo il quesito che si pone il direttore scientifico di Ego Festival **Martino Ruggeri**, pugliese di nascita e attualmente *head chef di Ledoyen Pavillon 3\**. Ed *"Ego Festival, che è l'idea di EnogastroHub l'associazione nata per essere interprete dei bisogni del territorio e strumento per trasformare gli stessi in opportunità – continua Monica Caradonna, presidente dell'associazione – vuole essere una scatola, un contenitore dinamico e fluido in cui avviare una discussione intellettuale proprio su dove sta andando la cucina italiana"*.*



E saranno, tra gli altri, proprio i cuochi a farsene promotori. Sostenibilità, radici, territorio, sperimentazione, poetica del gusto e quel recupero visionario di ciò da cui si è partiti, insomma, in una parola, ritrovare la propria identità. Questi i temi che affronterà Ego, uno scambio di idee e di prospettive sul mondo della ristorazione che cambia e richiede nuovi strumenti di lettura.

A ospitare l'evento è il **Castello Aragonese**, simbolo di un passato ambizioso in cui oggi, grazie al grande lavoro della Marina Militare e del Comune di Taranto, si salvaguarda un passato importante e si è creato un dinamico contenitore culturale.

“Siamo felici di ospitare eventi di questo pregio e con simili potenziali ricadute per la nostra comunità. Taranto sta progressivamente tornando un luogo e un sistema altamente attrattivo, la nostra idea di diversificazione produttiva e riposizionamento dell'immagine della città sta incominciando a dare frutti importanti. – afferma **Rinaldo Melucci**, sindaco di Taranto - Siamo certi che la nostra filiera enogastronomica saprà cogliere questa opportunità e continuerà a investire in qualità e promozione della nostra bella Taranto. EGO sarà una grande festa, lavoreremo perché tutto sia perfetto e perché questo festival possa mettere radici in riva allo Ionio.”

Associati ad EGO Festival, anche quest'anno, il Premio **San Marzano Best Sommelier** per il miglior sommelier di Puglia sostenuto dall'azienda vinicola presieduta da Francesco Cavallo, e che metterà in palio un'esperienza in uno *chateau* ed **EGO Match**, ovvero l'occasione per far incontrare domanda e offerta. Tornano anche quest'anno le magiche EGO BOX e il 16- 17 e 18 febbraio al Castello Aragonese sarà possibile consegnare il CV per chi cerca lavoro nel mondo della ristorazione, oppure le richieste di professionalità da parte di chi cerca personale specializzato. Sul sito, nella sezione dedicata, è possibile scaricare la modulistica da consegnare.

Tutte le informazioni e i dettagli sulla partecipazione e sull'elenco dei seminari è disponibile sul sito [www.egofestival.it](http://www.egofestival.it).

## **DICHIARAZIONI PARTNER EGO FESTIVAL**

“Ci fa molto piacere far parte di un sistema che cresce, dare il nostro contributo per lo sviluppo della cultura dell'accoglienza presso la comunità in cui operiamo e a cui vogliamo restituire valore. Consolidato il riconoscimento della cultura culinaria pugliese, ora è molto importante indirizzare l'attenzione su tutti gli aspetti dell'industria della ristorazione. La formazione di figure professionali valide e allo stesso tempo la divulgazione della cultura dell'ospitalità più in generale, sono l'unico modo per innescare un circolo virtuoso che ha delle ricadute positive sulla crescita di tutto il territorio, cosa che San Marzano ha molto a cuore”.

**Francesco Cavallo**, *presidente Cantine San Marzano*

.....



"Crediamo da sempre nelle eccellenze del nostro territorio e per questo abbiamo scelto di essere partner di Egò, il festival formativo che renderà Taranto capitale dell'enogastronomia. Dal 16 al 18 febbraio i nostri corsisti saranno gomito a gomito con grandi nomi del settore e si formeranno mettendosi in gioco da protagonisti."

**Silvio Busico** *Direttore, Generale di Programma Sviluppo*

.....  
"Celebrati per una cucina creativa e sperimentale, Felice Lo Basso e Pietro Penna sono stati capaci di innovare la propria disciplina. Con questa collaborazione, Philip Morris, che con IQOS ha rivoluzionato la propria visione aziendale per un futuro senza fumo, conferma il sostegno a iniziative di carattere innovativo, dove futuro e nuove prospettive restano elementi fondamentali su cui puntare"

**Daniel Cuevas**, *Direttore Sviluppo RRP*

.....  
"Con piacere abbiamo colto l'occasione di partecipare a questo importante Festival - spiega **Francesco Pomarico**, direttore operativo del Gruppo Megamark - con una iniziativa finalizzata a sperimentare, in maniera nel tutto nuova e originale, il connubio tra cucina e cultura. Esiste infatti un legame profondo e primordiale tra cibo e cultura; si usa dire che 'il cibo è cultura' per rimarcare il ruolo della cucina nell'identità stessa di un Paese e del suo popolo. Già da qualche anno la Fondazione Megamark ha abbracciato il tema della cultura promuovendo un premio letterario nazionale; sarà interessante portare la lettura in cucina, in un connubio perfetto di sapori e saperi".

**Francesco Pomarico**, *direttore operativo del Gruppo Megamark*

L'Ufficio Stampa

Monica Caradonna  
Mob. 3208221720

Daniela Fabietti  
Mob: 3351979415

Mail: [press@egofestival.it](mailto:press@egofestival.it)