



Il cooking show creato per far risplendere le eccellenze della cucina regionale e italiana “Termoli vetrina del Molise”

Presentata la manifestazione “Saperi e sapori” che si terrà all’Unimol

L’Università del Molise di Termoli trasformato in un treno del gusto che, grazie a sette prodotti tipici molisani, permetterà di ‘attraversare’ tutta l’Italia in ‘punta di lingua’. Si chiama “Saperi e sapori” ed è il cooking show che andrà in scena il prossimo 18 agosto presso l’Unimol di Termoli. “È un progetto che nasce da lontano con lo stimolo del rettore dell’Unimol che ha lanciato insieme a tutta la squadra la sede di Termoli il nuovo indirizzo in Enogastronomia e Turismo”, ha affermato il professor Angelo Presenza nel corso della conferenza stampa che si è tenuta ieri mattina alla quale hanno partecipato anche il sindaco Sbrocca e i rappresentanti delle associazioni e delle imprese private che hanno aderito alla manifestazione. L’Unimol, quindi, conferma e sposa appieno “questa nuova tendenza su cui anche il Comune di Termoli sta puntando. Si tratta - ha continuato Presenza - di un evento di cultura dell’enogastronomia dove si ragionerà su che cosa è il parlare di prodotti tipici, che cosa vuole dire ragionare su come elaborare i prodotti tipici che poi diventano piatti da degustare e quindi di una serata in cui la cultura enogastronomica trova il momento di realizzazione. Ci saranno momenti di degustazione dei prodotti tipici grazie alla partecipazione dei produttori locali, ci sarà un momento di cooking show dove lo chef Santilli elaborerà piatti proprio partendo dai prodotti tipici

locali il tutto preceduto da un documentario girato tra giugno e luglio andando a scoprire le eccellenze che questa terra ci può fornire”. Sette i prodotti su cui si punterà l’attenzione: dal pesce ai latticini, passando per il tartufo, la pampanella e la ventricina senza dimenticare l’importanza che olio e vino rivestono nella produzione molisana. Un evento che apre a quello che è il turismo del gusto sul quale anche l’amministrazione comunale di Termoli sta puntando molto e che è possibile raggiungere in quanto “Termoli può diventare una vera e propria vetrina per il territorio in quanto sintesi di tante eccellenze”. Termoli come vetrina del Molise è il concetto che ha spinto anche lo chef Maurizio Santilli a iniziare il suo tour alla ricerca delle prelibatezze della regione per realizzare il docu-film che sarà proiettato in avvio di manifestazione. “È stato un viaggio nei sapori, attraverso la cultura enogastronomica e la scoperta della realtà entità dei prodotti del Molise. siamo stati in sette aziende



per sette prodotti che rappresenteranno questo evento. Sono sette i prodotti territoriali che rappresentano il Molise ma anche tutta l’Italia quindi abbiamo raccolto un pezzo di Italia e lo abbiamo fatto andando proprio alla scoperta nella propria interezza di ogni prodotto. Siamo stati a raccogliere i tartufi, vedere produzione di ventricina, olio, vino, latticini, pampanella. Sono questi - ha affermato Santilli - i prodotti che rappresenteranno il nostro evento secondo la cultura di come questi prodotti vengono realizzati, commercializzati e nel modo in cui rappresentano la cultura enogastronomica italiana ma anche quella molisana. È vero che sono prodotti tipici territoriali ma fanno parte della rete dei prodotti enogastronomici italiani. L’Italia - ha concluso - è fatta da questi sette prodotti che abbiamo tutti in Molise e quindi il territorio molisano grazie agli artigiani che fanno sì che questi prodotti diventino eccellenza in tutta Italia”.

Mic. Bev.