**Torna Ego Festival, l’evento che rende Taranto la capitale del gusto**

**Di Redazione**

“Un’altra Taranto è possibile”. Queste le parole dell’attore e regista del film “Palzzina Laf” Michele Riondino durante la sua premiazione come miglior attore protagonista ai David di Donatello. Riondino da tarantino doc ha rivendicato per la sua terra una rinascita che possa partire dalla cultura e dalle sue bellezze. Nell’ottica di vivere e conoscere Taranto non solo dal punto di vista dell’acciaieria, ma seguendo le sue eccellenze si colloca la nuova edizione di **Ego Festival**, l’evento enogastronomico organizzato dall’associazione Enogastro Hub, che nelle giornate del **10 e dell’11 maggio** farà diventare Taranto la nuova capitale del gusto. Si comincia con **EGO LAB**, una giornata di studio: laboratori, degustazioni, focus su vino, olio, caffè; demo con cuochi con diverse estrazioni e origini che si confronteranno il 10 maggio (dalle 10 alle 16,30) sul palco del Relais Histò a Taranto.

L’11 maggio, tra le mura dell’antica basilica del Relais Histò, si terrà la **Dinner Incredible**, una cena esclusiva in cui ogni chef proveniente dai ristoranti stellati di tutto il mondo presenterà una propria creazione unica, da quest’anno parte il primo appuntamento con il **Festival della Pizza**, un momento d’eccezione in cui valorizzare uno dei capisaldi della nostra cucina nazionale. Nel ricchissimo *parterre* di cuochi che raggiungeranno il capoluogo ionico ci sarà anche **Martino Ruggieri,** chef martinese fresco di seconda stella Michelin per la sua *Maison* parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine dopo l’ambito riconoscimento della Rossa.

«Ego Festival torna a Taranto – le parole di **Monica Caradonna**, giornalista, conduttrice tv e ideatrice di Ego Festival –, e mi riempie d’orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità. Confronti tra cuochi pugliesi e cuochi stranieri utili a sviluppare la contaminazione tra culture diverse. È così che il Giappone incontra la Puglia, ed è così che la cucina stellata incontra la tradizione artigianale».

Il mondo, quindi, arriva a Taranto: cuochi provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto, Francia che arriveranno nel capoluogo ionico per diventare ambassador della cultura gastronomica locale, andranno a fare la spesa scoprendo le materie prime pugliesi e daranno vita a una cena fondata sulla contaminazione del gusto.

Novità dell’edizione 2024 è il **Festival della Pizza**, non solo la celebrazione di uno dei più famosi piatti italiani nel mondo, ma anche un’occasione di riflessione sul presente e sul futuro della pizza in Italia e all’estero. Una jam session di 20 pizzaioli ciascuno con la propria identità. Dalla Puglia partirà un messaggio importante per la valorizzazione dell’identità più local. Spazio per la focaccia barese e quella laertina. La serata sarà presentata da **Peppone Calabrese**, volto storico di RAI1.

L’evento si articola in due giornate ricche e intense. Il 10 maggio sarà dedicato all’approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell’enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il **Relais Histò** diventerà un hub formativo e gli ospiti avranno l’opportunità di partecipare a laboratori, degustazioni. Gli chef condurranno dimostrazioni sul recupero degli scarti in cucina e si discuterà, tra le altre cose, di *mise en place*, del caffè e focus sulla pizza.

In serata, poi, il Festival della Pizza, di scena alla Villa Peripato, un’irresistibile *jam session* gastronomica che unisce le tradizioni della pizza napoletana, casertana e romana con le squisite focacce di Bari e Laterza.

**Gli chef di Dinner Incredible:**

Kay Baumgardt – *Mamesa*, Hotel Weisses Kreuz, Burgusio (BZ)

Giorgio Diana – CEO e fondatore di Dinner Incredible, *Casa Fontana by Giorgio Diana*, Taiwan

Tim Golsteijn – *Bougainville \**, Amsterdam

Dieter Koschina – *Villa Joya*\*\*, Algarve

Pavlos Kyriakis – *Gallina*\*, Atene

Francesco Martucci – 1° nella 50 Top Pizza, *I Masanielli*, Caserta

Bruno Menard – \*\*\*, Presidente della *Bocuse d’Or Academy* a Singapore

Kotaro Noda – *Faro*\*, Tokyo

Martino Ruggieri – *Maison Ruggieri*\*\*, Parigi

Massimiliano Sena – chef consulting,*\**, Ginevra

Giovanni Solofra – \*\*, Campania

**I pizzaioli di Pizza Fest:**

Cristiano Taurisano – Luppolo e Farina, Latiano (BR)

Andrea Godi – 400 Gradi Lecce, Lecce

Giuseppe Riontino – Canneto Beach 2, Margherita di Savoia (BT)

Orazio Chiapparino – Regina Margherita, San Giovanni Rotondo (FG)

Francesco Pellegrino – Pizzeria Levante, Altamura (BA)

Francesco Marangi – Sintesi, Alberobello (BA)

Michele Lococciolo – Il Tronco, Monopoli (BA)

Michel Greco – Lievita 72, Gallipoli (LE)

Angelo Luprano – Pizzeria Makó, Foggia

Annalisa Salerno – pizza chef di Giovinazzo (BA)

Marco D’Andria – Baronè, Taranto

Davide Cavalera – pizza chef di Gallipoli (LE)

Giuseppe Petruzzella – Il Vecchio Gazebo, Molfetta (BA)

Francesco Galati – Joey Bistrot Cafè, Maglie (LE)

Gianmarco Manni – Gusti Giusti, Nociglia (LE)

Giuseppe Pignalosa e figlio – Le Parùle, Ercolano (NA)

Mauro Petronella – Panificio Mauro Petronella, Altamura (BA)

Clarissa Natilla – Gran Forno, Bari

Gianmichele Vitto – ConTé Pizzeria, Conversano (BA)

Francesco Brattoli – Pizzeria Frankino’s, Bitonto (BA)

Davide Di Chio – Alterego Pizza Boutique, Andria (BT)

Ciro Miccoli - DAi Bro’ Taranto