

*Spazio alle tradizioni enogastronomiche  
 Stasera è il turno della cucina pugliese*  
**All'Una Hotel Vittoria  
 alla scoperta  
 dei sapori antichi**

FIRENZE - A partire da oggi, fino al 9 dicembre 2004, l'Una Hotel Vittoria ospiterà l'associazione fiorentina Laboratorio Ricerca e Gusto che presenterà, con cadenza quindicinale, 6 diverse iniziative volte a valorizzare le tradizioni enogastronomiche. Oggi sarà il turno della Puglia.

Stasera verranno proposti come antipasto le calzuncidde, la puddica e le pettole. Tra i primi vi saranno le laganelle con salsa alla sangiovanello, la tiella di patate, il riso e coz-



Cucina tradizionale all'Una Hotel

ze, il cappello da gendarme, i mignucci al sugo di coniglio. Come secondo sono previsti le ostriche alla tarantina, le secce chiene, il fecatu de maiale cu lu portacalli, le cazzemarre. Ad accompagnarli vi saranno i baggiuncule ti cucuzza e patane, le lambasciune arresta-

te, i peperoni alla barese, la cipolla barlettana ripiena. Infine come dolce verranno proposte le carteddate, le chescine de Gesù Bammine, il sosamello. La serata Lucana (14 ottobre 2004) prevede come antipasto la pizza con tonno e peperoni, la focaccia alla materana, la pizza con cotenne e ciccioli, la scarcedda di Trmutola. Tra i primi vi saranno la cuccia, la minestra maritata, la pulljata, i maccheroni con mollica. I secondi saranno composti dal baccalà al-

la lucana, le alici alla lucana, il pollo alla potentina, la pecora alla materna, accompagnati da broccoli di rape con cotenne, fave arrapate, mandorlata di peperoni, muscari in agrodolce. Infine tra i dolci vi saranno i tarali di Svignano, le copete e i cannaricoli.

