



Cucina pugliese: lo chef Donato Carra di Casa Divella all' Authentic Italian table in Catalogna

Roma - 18 mag 2019 (Prima Pagina News) Donato Carra in Catalogna esporta la cucina pugliese.

Un altro appuntamento importante per il nostro ambasciatore della cucina pugliese nel mondo di casa Divella Donato Carra. In occasione della Festa della Repubblica Italiana, infatti, il prossimo 2 Giugno, Carra, sarà presente in Catalogna per “L'Authentic Italian table” che vedrà la ristorazione italiana protagonista per la diffusione della cultura gastronomica di qualità. Lo Chef Carra proporrà piatti tradizionali pugliesi attraverso i quali esaltare la tradizione culinaria del nostro Paese. Un tour che esalterà i valori e l'importanza del consumo autentico e responsabile attraverso workshop, master class e showcooking con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica e promuovere i prodotti italiani di qualità. Questa attività comune a 23 CCIE nel mondo, vedrà la partecipazione di stampa nazionale, estera e food blogger. L'obiettivo della manifestazione – realizzata nell'ambito del progetto True Italian Taste – è favorire, attraverso la ristorazione, una migliore conoscenza del prodotto made in Italy e dell'importanza del suo legame con il territorio, proponendo un modello di ristorazione legata alla tradizione italiana ma altresì declinata secondo le esigenze locali, mantenendo sempre al centro l'utilizzo di prodotti italiani. Ad organizzare il grande evento la Camera di Commercio italiana e il Consolato Generale d'Italia a Barcellona. Lo Chef Donato Carra guiderà infatti, due importanti master class dimostrative della durata di 1h per condividere i segreti di alcuni dei piatti tipici di una delle regioni più apprezzate del Sud dell'Italia: la Puglia. Le master class saranno realizzate in collaborazione con il pastificio Divella di cui Carra è il loro Corporate Chef. L'evento sarà parte di una densa agenda di attività gratuite che avranno luogo in La Festa! The Authentic Italian Table che si terrà i 2 e 3 di Giugno nel Terminal Grimaldi del Porto di Barcellona. Spagna, dunque, Finlandia, Francia, Italia, Inghilterra e tante altre sono le tappe in cui lo Chef Donato Carra ha svolto e continua a svolgere attività di formazione e informazione della vera tradizione gastronomica italiana diventando l'ambasciatore, indiscusso, della cucina pugliese nel mondo e non solo. «Ho sempre avuto una passione per la cucina, sin da piccolo – racconta lo Chef Carra -. Devo ammettere, però, che è stato il periodo trascorso in Francia quello che ha provocato la scintilla e influito sulla mia passione verso la cucina. In quegli anni, ho avuto la possibilità di provare la cucina di grandissimi chef. Nelle vicinanze di Grenoble erano attivi personaggi mitici come Paul Bocuse. Da quel momento, un po' per curiosità un po' per necessità di crescita professionale, ho iniziato a girare il mondo. Oggi la cucina italiana si è imposta in tutto il mondo con punte di eccellenza altissime e veramente non teme rivali, anche se non dobbiamo mai abbassare la guardia». Difendere le tradizioni quindi? «Assolutamente! difendere le tradizioni rispetto ad eccessi di sperimentazione. Mi spiego meglio: scontato che l'innovazione, soprattutto nelle



tecnologie di cottura, è fondamentale per mantenere una leadership duramente conquistata negli anni, hanno ancora senso alcune sperimentazioni ardite o non è meglio invece innovare i piatti partendo da una tradizione che è riconosciuta in tutto il mondo e che per il sistema Italia è fattore di sviluppo?”

(Prima Pagina News) Sabato 18 Maggio 2019