

Incontro con l'Asparago

Scritto da Administrator

Mercoledì 08 Giugno 2016 21:48 - Ultimo aggiornamento Venerdì 12 Agosto 2016 22:38



E' tutto pronto per la sedicesima edizione de "L'Incontro con l'Asparago", manifestazione che si terrà nel centro storico di Orsara di Puglia domenica 12 giugno. L'evento sarà aperto alle ore 20 dai saluti di Michele De Palma, presidente di Terre Ospitali Monti Dauni; Giorgio Mercuri, presidente della Cooperativa Giardinetto; e Biagio Dedda, responsabile di Slow Food. Subito dopo, prenderanno il via le degustazioni enogastronomiche in Largo San Michele, dove si svolgerà anche il cooking show di Peppe Zullo, cuoco orsarese conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Nel Cortile di Palazzo Baronale si terrà l'esposizione dei prodotti artigianali del territorio. Alle 21, invece, è previsto il grande concerto dei Cantori di Carpino. Il menù della serata prevede tante specialità a base di asparago: dagli spiedini in pastella alla frittata, dall'insaccato di maiale nero al dolce freddo. L'asparago verde è un prodotto del settore orticolo per il quale la provincia di Foggia è leader in Puglia e in Italia. La Capitanata rappresenta il 90 per cento della produzione regionale, il 50% della produzione italiana, con circa 2000 ettari di superficie agricola impiegata. In provincia di Foggia il primo impianto per la coltivazione dell'asparago è stato realizzato a Candela nel 1984 e attualmente la produzione si attesta attorno ai 14 milioni di chilogrammi, per una filiera che conta su un volume d'affari di rilievo e un export che porta il "made in Foggia" su tutti i mercati del mondo. A quella che può annoverarsi a pieno titolo tra le eccellenze produttive della Daunia, Orsara di Puglia dedica ogni anno un evento che promuove il territorio e la sua straordinaria vocazione all'eccellenza agroalimentare. Quest'anno, per valorizzare ancora di più e meglio il connubio tra un prodotto di grande qualità e il territorio in cui nasce, gli organizzatori hanno scelto il centro storico di Orsara di Puglia come location per l'evento.