



# Fame di Sud

Il Sud Italia come non lo avete mai visto

Vai a...

[Home](#) / [Puglia](#) / [News ed Eventi](#) / Grande successo ad Orsara per 'L'orto dei miracoli' di Peppe Zullo che a Expo 2015 rappresenterà la cucina pugliese

## Grande successo ad Orsara per 'L'orto dei miracoli' di Peppe Zullo che a Expo 2015 rappresenterà la cucina pugliese

Publicato da: Redazione in News ed Eventi, Puglia, Sud News ed Eventi 8 giorni fa  
0 520 Visite

**Mi piace** Piace a 75 persone.



Puglia – Foto di gruppo per gli chef intervenuti alla manifestazione 'L'orto dei miracoli', Orsara di Puglia (Fg) 12-13 ottobre 2014. Primo a sin. (seduto), lo chef Peppe Zullo, padrone di casa a Villa Jamele.

[Show as slideshow]



di **Redazione FdS**

“Quando ho conosciuto Peppe Zullo sono rimasto scioccato. Il suo orto di Villa Jamele è il mio sogno”. E’ di **Kenichi Motoyoshi**, cuoco giapponese tra i più apprezzati, la frase che riesce a descrivere in poche parole l’atmosfera del **19° Appuntamento con la Daunia**. Quest’anno, al centro dell’evento organizzato a **Villa Jamele** il 12 e 13 ottobre c’era **L’orto dei miracoli**, verso Expo 2015. “A Peppe Zullo vanno il mio plauso e la mia ammirazione – ha detto **Maria Letizia Gardoni**, presidente nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, nel suo intervento -. Ha avuto la sensibilità e l’intelligenza di realizzare un’impresa che esalta la tutela e la valorizzazione della natura, delle materie prime e, con esse, della cultura che il cibo buono e sano riesce a esprimere. Il cibo – ha aggiunto Gardoni – è un bene collettivo che integra cultura e responsabilità sociale. L’Expo sia la prima pietra di un nuovo modello di sviluppo che metta al centro i territori, come ha saputo fare Peppe Zullo. Il mondo ha fame d’Italia”.

E a proposito di Expo 2015, è stato **Oscar Buonamano**, editore e giornalista che ha coordinato i due giorni di incontri e convegni, ad annunciare che “sarà Peppe Zullo a rappresentare la cucina pugliese all’Esposizione Universale di Milano dedicata al tema ‘nutrire il Pianeta, energia per la vita’. Alla due giorni di Appuntamento con la Daunia **hanno partecipato intellettuali, giornalisti, esperti della comunicazione legata ai temi del cibo, dell’ambiente e del turismo, produttori, artisti e cuochi provenienti da tutto il mondo**. “Foggia è la città degli orti – ha ricordato lo scrittore **Guido Pensato** – Orsara di Puglia, la nostra terra e i nostri paesi, sono luoghi profondamente legati alla campagna, all’agricoltura. Il compito di ognuno di noi è quello di fornire concretamente la migliore risposta a questa domanda: sono più importanti le campagne pubblicitarie, oppure la nostra campagna, i nostri orti, le materie prime delle nostre migliori culture e colture?”.

Sulla necessità di costruire un nuovo modello di sviluppo legato a una più profonda consapevolezza dell’unicità dei sistemi locali del cibo si è soffermato **Gaetano Pascale**, presidente nazionale di Slow Food: “È

una questione di responsabilità sociale. Un grande tema che riguarda i sistemi locali del cibo, della filiera di produzione e distribuzione. Tutto questo non può essere più lasciato nelle mani dei grandi marchi globalizzati. Si pensa all'agricoltura, ma non si pensa agli agricoltori e non si può affidare all'industria la produzione agricola". Sulla stessa lunghezza d'onda **Giorgio Mercuri**, presidente nazionale Fedagri-Confcooperative, intervenuto al convegno d'apertura: "La provincia di Foggia sta compiendo passi da gigante sul mercato agroalimentare. Siamo i primi produttori italiani di una serie di prodotti orticoli che anno dopo anno va aumentando e s'impone anche nell'export per unicità di caratteristiche e qualità. Del resto, l'orto di Villa Jamele è un esempio emblematico della enorme ricchezza della nostra terra".

A Villa Jamele, per il 19° Appuntamento con la Daunia, al suo fianco e in mezzo all'orto **Peppe Zullo ha voluto alcuni dei suoi migliori colleghi**, cuochi che come lui hanno fatto della qualità delle materie prime e della intelligente rilettura della tradizione la propria arte. Uno di quei cuochi è **Fabio Pisani**, del rinomato "Il Luogo di Aimo e Nadia", ristorante di Milano: "A Peppe Zullo – ha detto Pisani – ho dedicato una delle ricette che propongo con maggiore successo: un piatto che unisce gusto e proprietà uniche delle cicerchie, dei 'pupatielli', del marasciuolo e del mosto cotto. La nostra cucina è unica perché i suoi sapori hanno mille anni di storia e cultura da trasmettere alla mente, al cuore e al palato".

Nell'orto dei miracoli, i 22mila mq di Villa Jamele che in questo periodo sono colorati dall'arancione di centinaia di zucche pronte a essere colte, è arrivato anche **Pietro Parisi**, l'eccellente cuoco ristoratore di "Era Ora": "Anche io, come Peppe Zullo, sono un cuoco contadino – ha spiegato Parisi -. La mia Campania è una regione-sorella della Puglia. La nostra cucina ha valori assoluti, è la narrazione di sofferenza, gioia e riscatto di una terra senza la quale l'Italia, l'Europa e l'intero globo sarebbero più poveri e tristi. L'Expo è l'occasione per dire tutto questo al mondo intero".

Il 19° Appuntamento con la Daunia ha avuto una eco eccezionale sui mass media e, soprattutto, sui social network. Gli ospiti dei due giorni, da **Fabio Renzi**, presidente Fondazione Symbola; ad **Angelo Inglese**, sarto e stilista; da **Roberto Di Vincenzo**, coordinatore generale di "Tipici dei Parchi" a **Pietro Zito**, cuoco-ristoratore e "coprotagonista" assieme a Peppe Zullo del matrimonio indiano di cui tanto si è parlato, hanno dato spessore e qualità a un evento che, anche quest'anno, ha avuto il merito di promuovere il meglio del 'Made in Italy' anche attraverso l'arte. Grazie a "**Orto su Carta**", il progetto elaborato da **Maria Rosa Comparato, Alessio Cristino e Livia Paola Di Chiara** per **RE-LEAF PRINT lab**, gli elementi naturali di Villa Jamele sono diventati segno e significato di opere artistiche realizzate anche grazie all'ausilio di una macchina per la pasta. Nei due giorni del 19° Appuntamento con la Daunia, **Villa Jamele ha accolto più di 1000 persone**, ospitando cultori del buon cibo come la canadese **Monique Polloni**, il direttore di INews Media Presse Swiss **Antonio Campanile**. Tra gli altri cuochi presenti

all'evento: **Solly Tomasone e Alessandro Tamburano, Gianfranco Bruno, Tommaso Lacanfora, Nazario Biscotti, Antonio Di Nunno, Gegè Mangano, Anna Cariglia, Angelo Di Biccari, Stefano D'Onghia, Rocco Violante, Salvatore Riontino, Lello Lacerenza e Nicola Russo.**

"E' stato un onore e un privilegio accogliere vecchi e nuovi amici nel 19° Appuntamento con la Daunia- ha dichiarato Peppe Zullo-. Li ringrazio tutti per il contributo di idee, riflessioni e condivisioni che hanno saputo regalarci".

"Con Expo 2015 – ha aggiunto il cuoco orsarese – l'Italia torna ad assumere ruolo e consapevolezza del proprio valore assoluto, da leader mondiale, in tema di nutrizione, alimenti, qualità eccelsa dei prodotti. Nel panorama italiano, la Puglia mette in campo numeri e valori di altissima eccellenza nel settore agroalimentare, comparto strategico, assieme alla cultura e al turismo, per valorizzare il meglio del made in Italy". **In Puglia, sono attive più di 350 mila aziende agricole.** La superficie agricola totale, nell'antica e moderna Apulia, conta oltre 1.350.000 ettari. Tra le province pugliesi, Foggia primeggia con più di 500mila ettari, circa il 40 per cento della superficie agricola utilizzata in tutta la regione. L'agricoltura, in Puglia, significa 32 milioni di giornate lavorative in un anno. "Restituire all'agricoltura spazi e dignità. Sono i frutti della terra a nutrirci, null'altro – ha concluso Peppe Zullo – Il circolo virtuoso del cibo che nutre il mondo non può che ripartire dalla terra alla tavola. Ripartire dall'orto, dalla possibilità e capacità di coltivare e rispettare la terra, i suoi ritmi, la stagionalità dei prodotti, il km zero che fa riscoprire colture e culture autoctone". **E' questo il "manifesto" di Peppe Zullo per l'Esposizione Universale di Milano.**