



LA PRO LOCO DI LECCE

Sede Legale: c/o dott. Antonio Chironi - Viale Don Minzoni n. 13 - 73100 Lecce (Le) - Info: 339 2367000

COMUNICATO STAMPA

La Pro Loco di Lecce è lieta di partecipare l'evento *Aspettando Santa Lucia*, ricorrenza per noi salentini, particolarmente gradita, in quanto inaugura una serie felice di festività in cui i valori della nostra tradizione sono messi in risalto dalla esperienza e competenza dei nostri maestri artigiani della cartapesta, della creta, dell'arte culinaria...

E' per questo motivo che abbiamo voluto avviare la nuova progettualità 2009, con la tavola rotonda a cui sono invitati gli esponenti delle categorie più rappresentative dell'alacre cultura salentina all'insegna della TRADIZIONE, dell'IDENTITÀ' e della QUALITÀ', valori che costituiranno il tema da trattare e che, ci auguriamo, contraddistinguano sempre anche la nostra associazione cittadina.

Il luogo scelto per la *convention* non è casuale: saremo ospiti di ristoratori che hanno ricevuto importanti riconoscimenti sul campo, non solo per il gusto dei propri piatti ma anche e soprattutto per la qualità originaria delle materie prime impiegate.

Subito dopo la Tavola Rotonda, infatti, gli ospiti potranno trattenersi per soddisfare il palato (e non solo) e per ragionare sugli importanti appuntamenti che attendono la Pro Loco di Lecce e che vedranno protagonisti i suoi associati.

TAVOLA ROTONDA: "Tradizione, Identità e Qualità con la Pro Loco di Lecce e il circuito UNPLI" Ore 17.30

Apertura e saluti: Maria Gabriella de Judicibus, Presidente ProLoco Lecce

Interventi: UNPLI Puglia: Angelo Lazzari

UNPLI Lecce: Adelmo Carlà

Coldiretti Lecce: Leo Piccinno

CIA Lecce : Vito Murrone

Confagricoltura Lecce: Diego Lazzari

CNA Lecce: Marcello De Giorgi

Confartigianato Lecce: Corrado Brigante

ARIST Confesercenti Lecce : Marco Povero e Roberto Petrelli

Comm. APT: Stefania Mandurino -

Sez Turismo Lecce: Giovanni Serafino

Ass. Cuochi Salentini /Confcommercio Lecce: Gigi Perrone

Ass. Rist. CIBUSALENTO: Mino Gatto

Federconsumatori Lecce: Nicola Saracino

Consorzio Artigiani: Beppe Pedrucci

Interviene: Roberto De Donno, autore del libro "De.Co. Denominazioni Comunali, Sviluppo locale e Tecniche di Marketing Territoriale"

Conclusioni di: Alfredo Pagliaro, Assessore alla Sanità ed alla Qualità della Vita.

Coordina: Davide Montefrancesco- Delegato Settore agroalimentare Pro Loco Lecce

“Aspettando Santa Lucia al Vecchio Castello”

Con la socia Alessia Cazzella, cuoca pluripremiata e ospite fissa della rubrica culinaria nella trasmissione “In Famiglia”TELERAMA

Ore 21.00 (Costo sociale-20 euro a persona)

Menu

Antipasti- RICOTTA E PECORINO DI "MOSCLA LECCESE";CICOREDDHRE;RAPE 'NFUCATE;FRISELLINE CON RICOTTA FORTE

Primi- SAGNE 'NCANNULATE CON POMODORI "TE 'MPISA SCAT'TARICIATI";RANU STUMPATU "PASULI E COZZE"

Secondi SATIZZA LECCESE;TURCINIEDDHRI;

Dessert-TORTA PASTICCIOTTO ;MUSSTAZZUELI 'NNASPRATI

PUCCE E PIZZI
ARANCE DI ALEZIO
VINI DEL SALENTO

Vecchio Castello- Via S. Filii-73047 Monteroni Di Lecce (LE) INFO: 0832 322835

Per informazioni e prenotazioni laprolocodilecce@libero.it

La Presidente della Pro Loco di Lecce
Maria Gabriella de Judicibus
mariagabriella.dejudicib@tin.it

