

Ego Food Festival 2024: alta gastronomia e contaminazioni culturali di scena a Taranto

scritto da Malinda Sassu | 07/05/2024



Dal 10 al 12 maggio, chef stellati, tradizioni e sapori si incontrano nel capoluogo jonico. Tra le novità di quest'anno, anche il Pizza Fest presentato da Peppone Calabrese di Linea Verde. Monica Caradonna, ideatrice dell'Ego: «Taranto diventa un laboratorio di cultura gastronomica»

Taranto, la Città dei Due Mari, torna a splendere come capitale del gusto.

Da sempre crocevia di culture e tradizioni culinarie, con radici profonde nella storia antica, il capoluogo jonico vanta, infatti, una ricchezza gastronomica che riflette l'influenza di popoli e civiltà che hanno lasciato il proprio segno nel corso dei secoli.

Dalle prelibatezze del mare, come la gustosissima **“cozza tarantina”** alle fragranti focacce preparate ancora secondo tradizione: un contesto ricco di tradizioni e sapori autentici in cui l'**Ego Food Festival 2024** si inserisce come occasione unica per celebrare la diversità culinaria e l'arte dell'ospitalità tarantina.

Ego Food Festival 2024 a Taranto: un'esplosione di sapori dal 10 al 12 maggio

Tre giornate ricche di appuntamenti per la nuova edizione dell'evento enogastronomico pugliese, organizzato dall'associazione **Enogastro Hub** (ne avevamo parlato [qui](#)).

Un contesto ricco di tradizioni e sapori autentici, dove l'EGO Festival si inserisce come un'occasione per celebrare la diversità culinaria e l'arte dell'ospitalità tarantina.

*«Ego Festival torna a Taranto - racconta **Monica Caradonna**, giornalista e conduttrice tv, nonché ideatrice di Ego Festival - mi riempie d'orgoglio poter ospitare nella mia città un appuntamento enogastronomico utile per la comunità. Laboratori, approfondimenti per chi vive e opera nel mondo della ristorazione per affinare e crescere le proprie skill professionali, ma anche per chi da appassionato guarda alla cucina e al mondo enogastronomico con interesse e curiosità»*



Monica Caradonna, giornalista e conduttrice tv, è l'ideatrice dell'evento (Foto © EGO Food Festival).

Laboratori culinari e il Pizza Fest nella prima giornata

Si comincia il 10 maggio con **EGO Lab**, una giornata di studio dedicata all'approfondimento e alla condivisione di conoscenze nel mondo dell'enogastronomia. In mattinata e nel pomeriggio, il **Relais Histò** diventerà un hub formativo, con laboratori esperienziali e focus su vino, olio e caffè ma anche demo con cuochi di diverse estrazioni e origini.

In serata, poi, il **Pizza Fest** nell'elegante **Villa Peripato** nel centro di Taranto: 23 pizzaioli e 2 fornai in 10 postazioni interpreteranno le loro identità di pizza in un'irresistibile jam session gastronomica presentata da **Peppone Calabrese** di **Linea Verde**.

Si parlerà, inoltre, di destinazioni gastronomiche con gli unici italiani premiati da **Food&Wine Global Tastemakers Awards: Francesco Martucci** e i fratelli **Montaruli** di **Mezza Pagnotta Cucina Villana**.



Chef stellati internazionali a Dinner Incredible (Foto © EGO Food Festival).

“Dinner Incredible” con gli chef stellati ai confini della gastronomia

Una cena unica, quella dell'**11 maggio**: un **omaggio alla Puglia gastronomica**, in cui ogni chef presenterà una propria creazione, partendo dalle materie prime pugliesi. **Dinner Incredible** è difatti una vera e propria parata di stelle in cucina, provenienti da Singapore, Grecia, Portogallo, Olanda, Egitto e Francia, che arriveranno a Taranto per diventare ambassador della cultura gastronomica locale.

Nel ricchissimo parterre di cuochi stellati che raggiungeranno il capoluogo ionico, ci sarà anche **Martino Ruggieri**, chef martinense fresco di seconda stella Michelin per la sua Maison parigina: è la prima volta in Italia per il cuoco di origini tarantine, dopo l'ambito riconoscimento della Rossa.

La chiusura di EGO Food Festival dedicata al famoso mitile tarantino

Chiude la manifestazione **Cozza in the City**, l'evento sulla vera gemma culinaria che nasce nelle limpide acque del Mar Ionio, al largo delle coste di Taranto e diventata Presidio Slow Food.

Saranno proprio dieci cuochi tarantini a diventare protagonisti dell'ultimo appuntamento di EGO Food festival 2024 a Taranto con piatti unici che celebreranno il mitile simbolo della Città dei Due Mari.

In mattinata, invece, spazio alla cultura nella Città Vecchia, con l'inaugurazione della mostra fotografica "*Il Fattore umano del mare*" a cura di **Matteo Bellomo** e **Stefania Zanetti**.

Per informazioni e prenotazioni: www.egofestival.it