

LE STELLE DI PUGLIA REINTERPRETANO IL TALEGGIO DOP IN RICETTE “A REGOLA D’ARTE”



I “Romeo e Giulietta” della cucina italiana creano vere e proprie opere d’arte ai fornelli!

Antonella Ricci e Vinod Sookar, sono le firme di 12 ricette a base di **Taleggio DOP** ispirate alle correnti artistiche più famose di tutti i tempi: dall’Impressionismo al Cubismo, dalla Pop Art all’Action Painting.

Pugliese doc e figlia di chef lei, originario delle Mauritius con la passione per la cucina italiana lui, Antonella e Vinod fanno coppia ai fornelli e nella vita e dal 1996 confermano la stella Michelin per il ristorante di **Ceglie Messapica**, in provincia di Brindisi che oggi porta il loro nome.

Il consorzio Tutela Taleggio, con sede in Lombardia a Treviglio (Bergamo), li ha scelti per il progetto “**A Regola D’Arte**” con il desiderio di valorizzare la DOP anche fuori dalla sua terra d’elezione, perché il Taleggio, originario del nord Italia, è ormai sempre più apprezzato anche al sud, nelle isole e oltre confine.

Il consorzio Tutela Taleggio, con sede in Lombardia a Treviglio (Bergamo), li ha scelti per il progetto “**A Regola D’Arte**” con il desiderio di valorizzare la DOP anche fuori dalla sua terra d’elezione, perché il Taleggio, originario del nord Italia, è ormai sempre più apprezzato anche al sud, nelle isole e oltre confine.

La profonda conoscenza della ricchissima tradizione culinaria del territorio pugliese e la voglia di innovazione di **Antonella Ricci** si uniscono alla passione per il pescato freschissimo, i frutti e le spezie di **Vinod Sookar** nell’interpretare il **Taleggio DOP** in 12 inediti piatti che ne valorizzano la versatilità e il sapore inconfondibile. Antipasti, finger food, primi, secondi e dolci si trasformano in quadri da gustare, l’impiattamento definisce le linee, gli ingredienti di mare e di terra diventano forme geometriche o sinuose, le creme e le mousse sono colori liquidi da versare sulla tela.

Nulla è lasciato al caso: anche il supporto è parte dell’opera. I piatti in ceramica sono stati realizzati a mano, appositamente per il progetto, nella celebre bottega di **ceramica di Grottaglie** (Taranto) di **Vincenzo Del Monaco**.

Con “**A Regola d’Arte**” la cucina stellata con i sapori dell’Italia e del mondo si sposa al **Taleggio DOP** in un menù che è un vero capolavoro artistico.

Questa espressione di arte del gusto, della pittura e della ceramica, sarà fruibile agli appassionati di **Taleggio DOP** attraverso fotografie emozionali per ammirare i capolavori creati da **chef Antonella Ricci** e **chef Vinod Sookar**. Ed anche, a portata di click, attraverso video ricette didattiche sul sito di www.taleggio.it e sui canali social di **Taleggio DOP**.

Ricette in allegato:

- Taleggio al Cubo – Cubismo – www.facebook.com/watch/?v=343089650288093
- Spaghetti Dinamici – Futurismo