

# Zullo convoca Lenoci per Il Cibo Giusto

5 ottobre 2017

Appuntamento per domenica 8 e lunedì 9 ottobre 2017, a Orsara di Puglia



ORSARA DI PUGLIA (FG) – Si svolgerà domenica 8 e lunedì 9 ottobre 2017, a Orsara di Puglia, presso Villa Jamele, l'evento "Il cibo giusto – The right food". È questo il tema del 22esimo Appuntamento con la Daunia, organizzato da Peppe Zullo, il celeberrimo cuoco contadino.

*"Il cibo giusto è un tema enorme", spiega Peppe Zullo. "Per me the right food è il cibo che mette insieme i nostri doveri verso le generazioni future e il diritto di tutti a trarre salute, piacere e nutrimento da un'alimentazione consapevole, prodotta secondo principi etici, di equità sociale e di sostenibilità ambientale. Il cibo è il primo veicolo di cultura nel mondo; lo è da sempre".*

Il 22esimo Appuntamento con la Daunia segue e sviluppa il filo conduttore che Peppe Zullo ha tessuto negli ultimi 30 anni, nel segno del "simple food for intelligent people": cibo semplice, prodotto e gustato nel percorso dalla terra alla tavola, secondo i cicli delle coltivazioni e la stagionalità, per essere autenticamente saporito, genuino, frutto di una ricerca e una sperimentazione che vanno di pari passo al rispetto

dell'ambiente e a una lettura sempre differente della tradizione.

L'evento di domenica 8 e lunedì 9 ottobre 2017 (ingresso su invito) farà giungere a Orsara di Puglia – paese della Daunia riconosciuto come "Cittaslow" e Bandiera Arancione del Touring Club – cuochi, opinion leader, artisti, docenti e giornalisti da varie parti del mondo.

Tra i convocati figura il professor Francesco Lenoci.

Patriae Decus di Martina Franca, vive, lavora e insegna a Milano (viene definito "Il miglior ambasciatore della Puglia a Milano").

Docente presso l'innovativo Corso di Laurea Blended "Direzione e Consulenza Aziendale – DECA" presso Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, è autore di 34 libri in materia di bilancio, finanza e revisione.

Francesco Lenoci, quando non fa lezione all'Università, o non lavora nel suo studio a pochi metri dal Duomo, "fa attività di sviluppo", incontrando in Puglia, al Vinitaly di Verona, al Cibus di Parma, al TuttoFood di Milano, alla Bit di Milano, alla Milano Fashion Week, a BookCity Milano, al Salone del Mobile di Milano, al Pitti di Firenze...produttori di salumi, maestri frantoiani, panificatori dalla storia decennale, titolari di caseifici e di masserie, artisti della ceramica, stilisti..... E li racconta con sapienza mediante storie di creazione di valore, che emozionano e appassionano.