

## Nota de prensa

### LAS EXELENCIAS ENOGASTRONOMICAS DEL SALENTO en Barcelona

La **Camera di Commercio Industria e Artigianato de Lecce** y la **Cámara de Comercio Italiana-Barcelona**, presentará el próximo [6 de noviembre en Barcelona](#) los productos y las excelencias enogastronomicas del territorio a los importadores, distribuidores y mayoristas de productos italianos y también a los restaurantes italianos, españoles y al canal HORECA.



La cocina Pugliese es una cocina muy mediterránea rica tanto en sus productos provenientes de la tierra como los del mar.

Son muchísimas las especialidades enogastronomicas que se pueden encontrar en la zona del Salento, situada en la parte más meridional de la Puglia. Es una gastronomía propia y típica a la que se ha llamado pobre debido a la tipología de sus ingredientes, empezando por el uso de la harina y otros cereales poco refinados. Las verduras cultivadas o selváticas son las que ofrece la tierra, así como una excelente carne de cordero. El mar siempre aporta un excelente pescado azul, hoy en día revalorizado.



Uno de los platos tradicionales de la cocina salentina es el "ciceri e tria" un plato de pasta fresca hecha en casa únicamente con harina y agua en parte frita en aceite extra virgen de oliva y una parte hervida con garbanzos; una vez preparada se sirven toda a la vez.

Es muy frecuente en la cocina salentina, para condimentar los platos, el uso de hierbas aromáticas tales como la salvia, el romero, el timo, la menta el orégano etc.

Las almendras, la miel y la canela son ingredientes básicos en la preparación de, entre de los deliciosos "**Pizzi cunfitti**", que debemos a la influencia bizantina y árabe hoy todavía seguimos degustando.

El rico patrimonio de los productos típicos de la Puglia no se limita a sus excelentes aceites de oliva extra vírgenes DOP, sino que también incluye una gran tradición y variedad de productos enogastronomicos: los tipos de **pastas**, (orecchiette, strascenate, chiacarelle, troccoli), también la **huerta** es muy importante ya que se cultiva una gran variedad de frutas y



hortalizas, como las **naranjas** del Gargano, la **alcachofa** de Brindisi, la **clementina** del Golfo de Taranto, el **limón Femminello** del Gargano y la **Uva de Puglia**, todos ellos productos con denominación IGP.

Importantes son los excelentes vinos y de la tradicional elaboración de embutidos y quesos.

Entre los los productos DOP e IGP encontramos los quesos **Cacciocavallo Silano, Canestrato Pugliese**; entre el aceite de oliva extra virgen de las **Collina di Brindisi, Dauno, Terra di Bari, Terra d'Otranto, Terre Tarantine** y las olivas de mesa **La Bella della Daunia**.

El apreciado **Pan de Altamura**, es también un producto DOP.  
<http://www.panedialtamura.net/>

Muchos son los vinos con Denominación de Origen Controlada, entre los cuales destacan el Primitivo di Manduria DOC, Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG, Aleatico di Puglia DOC, Alezio DOC, Brindisi DOC, Copertino DOC, Galatina DOC, Leverano DOC, Matino DOC, Nardò DOC, Orta Nova DOC, Primitivo di Manduria DOC.