

## QOCO: Cross over del Gusto il contest gastronomico glocal e tanti eventi collaterali

Provate a immaginare **QOCO Un filo d'Olio nel piatto** in uno dei luoghi prediletti dall'imperatore Federico II di Svevia, **Castel del Monte**!

La vasta e geniale apertura sull'universo che contraddistinse quel genio assoluto, autore perfino di un trattato gastronomico con ricette dal mondo, passava infatti anche proprio da una cucina fatta di sovrapposizioni di culture, influssi, e suggestioni le più diverse.

Non poteva allora che tenersi in questa terra, raccolta intorno a Castel del Monte, **QOCO, il Concorso Internazionale per Giovani Cuochi del Euromediterraneo**, nato nel 1999 e che dopo 10 anni di stop rinasce quest'anno per forte volontà del **Comune di Andria**, l'organizzazione dell'*Associazione Nazionale Città dell'Olio*, il patrocinio del *COI, Consiglio Oleicolo Internazionale* e la collaborazione di *Slow Food Puglia* e *Strada dell'Olio di Castel del Monte*.

**Dieci gli chef in concorso, per gran parte "Generazione Y": quasi tutti al di sotto dei 30 anni!** Paesi di provenienza: **Belgio, Francia, Italia (Paese con 2 chef in concorso), Paesi Bassi, Regno Unito, Slovenia (Paese con 2 chef in concorso), Spagna, Turchia**. Tutti i cuochi, selezionati da **JRE- Jeunes Restaurateurs d'Europe**, saranno affiancati da cuochi tutor del territorio con i quali lavoreranno insieme così da rendere ancora più stretti i legami e lo scambio. **Andria, comune a vocazione rurale spiccatissima, si pone così come snodo e crocevia di culture gastronomiche tra Castel del Monte e il mare.**

**Già nella giornata di venerdì 24 marzo**, tutti i concorrenti, terminato il briefing mattutino con il **presidente di giuria, Alfonso Jaccarino**, si distribuiranno in dieci ristoranti del territorio della provincia di Andria/Barletta/Trani dove in serata contribuiranno ad un menù a quattro mani, frutto di confronto e di suggestive contaminazioni gastronomiche forti di una visione contemporanea, e nel segno dell'olio extravergine pugliese, testimone di una mediterraneità profonda. Sorta di "gemellaggi" gastronomici che prendono il nome di "QOCO Fusion".

Quartier generale e palcoscenico principale dell'evento sarà **Villa Carafa**, un'antica masseria rivisitata nel segno dell'ospitalità, nel cuore della Murgia andriese a pochi chilometri proprio da Castel del Monte.

Per tre giorni **Villa Carafa** diventerà una vera e propria "**food court**" dove gli chef la mattina del sabato si cimenteranno ai fornelli e presenteranno i piatti alla Giuria presieduta da **Alfonso e Ernesto Iaccarino** Chef e grandi padroni di casa del tristellato **Don Alfonso 1890** di Sant'Agata sui Due Golfi e nella quale tra gli altri siederà anche **Nino Di Costanzo**, Chef Patron bistellato di **Dani Maison** di Ischia, **Giuseppe Iannotti**, Chef Patron bistellato del ristorante **Krèsios** di Telesse e **Felice Sgarra** Chef Patron stellato di **Casa Sgarra** di Trani.



La **giuria, "eptastellata"**, sarà chiamata a valutare i piatti in base ai seguenti **parametri: gusto, originalità, presentazione, equilibrio generale**. Dirimente sarà la **valorizzazione ed esaltazione dell'Olio Evo**.

La triade dei primi 3 classificati sarà rivelata nella serata di **sabato 25 marzo** al termine di una **CENA DI GOLA** aperta al pubblico, presso la stessa **Villa Carafa**. Nel corso dell'evento tutti gli chef in gara si presenteranno al pubblico raccontando il loro piatto in un appassionante percorso da nord a sud del Mediterraneo e viceversa.

**QOCO** per i viaggiatori colti e curiosi sarà una meraviglia insolita che vedrà la Puglia dialogare a tavola con Paesi diversi e culture gastronomiche profondamente distinte.

L'atmosfera si rivelerà contemporanea, giovane, frizzante, il mood cosmopolita.

Analogo a quella che si respirava alla corte dello *Stupor Mundi*, l'imperatore gourmet che era anche un "salutista" assai attento alla cucina, come dimostrano i suoi due celebri ricettari. In definitiva un felice connubio tra territorio e apertura al mondo, sempre seguendo il filo conduttore di "... un filo d'Olio nel piatto"!

Ai dieci giovani chef in concorso, dunque, il compito di provare a riscrivere una narrazione gastronomica moderna di un luogo, la Murgia di Andria, in cui l'olivo ha una presenza monumentale e fa del paesaggio rurale un'autentica opera d'arte. Con l'olio extravergine, spina dorsale di quella cucina, a rappresentare il DNA di una terra e di un Comune che vantano la più grande superficie olivetata d'Europa.

**QOCO** a sua volta farà di Andria, e di quelle terre *foodie*, un laboratorio del gusto, un anello di congiunzione tra passato e futuro attraverso una nuova visione.

Piatti e ricette in cui si parte dalla memoria che diviene germe creativo e fermento. Poi però libero spazio all'esplorazione e alla creatività individuale con le storie e gli stili che s'incrociano. Per guardare avanti al futuro.

## // FUORI QOCO

Iniziativa organizzata in collaborazione con **Strada dell'Olio Castel del Monte**

### **QOCO DI STELLE**

#### **giovedì 23 marzo**

**PRIMA DELLA PRIMA Donato De Leonardis, Chef del Don Alfonso 1890 al San Barbato Resort** di Lavello (PZ) è ospite di **Felice Sgarra, Chef di Casa Sgarra** di Trani, entrambi stellati, per una serata d'apertura nel segno di una mediterraneità profonda, in terre "dove all'ulivo si abbraccia la vite".

#### **venerdì 24 marzo**

Lancio di tre nuovi piatti inerenti **Qoco** che rimarranno in menu fino al 1



maggio: **QOCOINHOUSE - Pane e Olio**, presso il ristorante **Casa Sgarra**, Trani  
**QOCOESSENZA - Spaghettoni, pane, olio evo, aglio, peperoncino, seppia alla brace**, presso il ristorante **Quintessenza**, Trani.

**QOCOBACH - Ostrica, favetta e sironi** presso il ristorante **Canneto Beach2**, Margherita di Savoia.

**venerdì 24 marzo**

**QOCO FUSION Cene a 4 mani in 10 ristoranti ad Andria, Barletta, Bisceglie, Margherita di Savoia e Trani.** Dieci cene aperte al pubblico con menu realizzati dagli chef locali insieme ai 10 chef ospiti (1 per ogni locale) dando vita ad una vera e propria girandola di stili e sapori mediterranei. Il piatto presentato in ogni ristorante rimarrà in carta fino al 1 maggio.

*Qoco Fusion Award*: gli ospiti a cena voteranno i piatti presentati con assegnazione del Premio consumatori al primo classificato. Sorteggio di coupon omaggio per cene e olio Evo.

**sabato 25 marzo**

**VERDE SPONTANEO Tour sulla Murgia alla scoperta di erbe spontanee e della flora arborea** accompagnati da una **guida ambientale. Sosta a Castel del Monte.** Costo 25€

**sabato 25 marzo e domenica 26**

**SPIRITI e SOSPIRI** Tradizione e spiritualità si fondono al **Museo Diocesano** in una degustazione che unisce in abbinamento i **dolci tipici delle monache**, preparati secondo antiche ricette nei conventi del territorio, a **vini da dessert**, tra cui in particolare il *Moscato di Trani*. Costo 3€ devoluti a LILT

**MERCATO DELLA TERRA E DEI PRESIDI DEL GUSTO**, Andria, Chiostro di San Francesco a cura di **Slow Food Puglia**.

**TUTTE LE INIZIATIVE DI QOCO e FUORI di QOCO sono APERTE AL PUBBLICO**

**[www.qoco.info](http://www.qoco.info)**