VIVA LA PUGLIA

LA MANGI, LA BEVI, LA SENTI

CUCINA di PUGLIA

“

LA VERA RIVOLUZIONE È NELLE COSE SEMPLICI

”

MARCO VACCA, FOUNDER

CHI SIAMO

Sono Marco, e da oltre **vent'anni** lavoro nel settore degli **eventi** e della **ristorazione** su tutto il territorio nazionale, e in alcune piazze della Germania e dell'Austria.

Ogni tappa è come riscrivere ogni giorno un pezzo di storia della famiglia. Famiglia che ho ricreato con il mio team, una **squadra** fatta di ragazzi disponibili e volenterosi che hanno condiviso il mio progetto dalle origini, costruendolo insieme a me giorno dopo giorno, fino a renderlo quello che è oggi: un gruppo di lavoro **affiatato** pronto a mettersi in gioco per rendere ogni evento **unico** e **straordinario**.

Abbiamo creato il primo villaggio pugliese itinerante.

LA NOSTRA CUCINA

TUTTO IL GUSTO
AUTENTICO
DELLO STREET
PUGLIESE AL 100%

IL FORMAT

Cucina di puglia è un evento gourmet di cultura e street food genuino, che porta nelle principali piazze d'Italia tutto il sapore e la tradizione autentica pugliese.

Il valore del progetto si esprime nel mix perfetto di estrema cura e attenzione alla tradizione, di un'immagine iconica molto riconoscibile nei colori, nella grafica e nell'allestimento, e di un intrattenimento coinvolgente e folkloristico.

L’elemento più riconoscibile è la particolare configurazione
degli stand espositivi, caratterizzati dalla presenza degli incredibili trulli
di Alberobello che sormontano ciascun gazebo, realizzati con un progetto esclusivo
appositamente ideato da noi.
La Pasta, la Friggitoria, la Pucceria, la Caffetteria, Vendita di olio e vino, mozzarelle, formaggi e salumi tipici, la Cucina di Pesce, e naturalmente il nostro tesoro di ogni evento, la grande Braceria con le griglie fumanti di carbone e fuoco vivo.

L’IDEA

VIVA LA PUGLIA è un nuovo format di street food genuino, che vuole portare nelle principali piazze ed eventi tutto il sapore autentico pugliese, dalle mitiche bombette di Martina Franca alle orecchiette con cime di rapa.

Il valore del nostro progetto si esprime nel mix perfetto di estrema cura e attenzione alla tradizione e origine delle materie prime, e di un’immagine iconica molto riconoscibile nei colori e nella grafica.

Il nostro è davvero l’unico street food che può chiamarsi interamente pugliese.

Vogliamo essere chiari.
Noi facciamo street food a modo nostro.
Senza compromessi.
Ci hanno proposto di usare la carne surgelata, abbiamo detto no.
Potevamo usare carne di altra provenienza, abbiamo detto no.
O le orecchiette industriali, nemmeno a parlarne.
Per noi, viene prima il prodotto.
Originale pugliese.
E con arrivo fresco di giornata.
Che sia di mare o di terra, la cucina pugliese si caratterizza per l'importanza data alle materie prime e all'esaltazione degli ingredienti.

Parola d'ordine comune è stagionalità.
Prepariamo con maestria orecchiette, bombette alla griglia, panzerotti, pucce e frise, il caciocavallo impiccato, pasticciotti e altre specialità tutte da gustare.

IL CIBO È CULTURA, NEL CIBO CI RITROVIAMO.

IL MARCHIO

L'identità visiva
è netta
e distintiva:
i colori bianco e rosso
Pantone dominano l'intera
gamma espositiva, i caratteri
sono molto decisi e il logo
è essenziale e preciso.

L'elemento caratteristico del marchio è lo spiedo stilizzato con la forma della tipica bombetta pugliese,
declinata su tutti i materiali
dai gazebo fino al nostro
inconfondibile cono
d'asporto, ormai diventato
già
oggetto di culto.

LA BRACERIA

La protagonista assoluta
della nostra griglia in Braceria:
la Bombetta di Martina Franca,
fatta di selezionatissime fettine di capocollo di maiale, ripiene di caciocavallo podolico, farcite e arrrotolate a mano, infilzate e cotte alla brace.

Ma anche le nostre gustosissime costine di maiale, autentiche ‘ribs’ cotte intere e le salsicce a punta di coltello, in un vero trionfo di sapori genuini.

Tutta la carne è freschissima, e può essere servita nei nostri coni, per un vero street food da passeggio oppure direttamente al piatto.

Tutti i coni sono serviti con il caratteristico Pane di Grano di Altamura.

La pasta. Fresca. Pugliese.

Nel nostro caso, abbiamo voluto esprimerla al massimo con un solo formato possibile: l'orecchietta.

Pura, semplice, senza nient'altro che acqua e semola di grano duro direttamente da un pastificio del Salento.

Originalissime pugliesi, della misura giusta come da tradizione, le serviamo con fantastiche cime di rapa, cucinate e saltate al momento, con aglio e acciughe.

Oppure con pomodorino e cacioricotta fresco, e per i fanatici del gusto con il Ragù della nonna, vera ricetta paesana di Nonna Maria, con pasta di salsiccia di suino e vitello, braciole e cacioricotta fresco.

Sua Maestà il Panzerotto pugliese.

Un piatto povero che è diventato una delle celebrità della cucina pugliese.
Ingredienti semplicissimi: farina, olio, lievito, acqua e sale per l'impasto,
mozzarella tagliata a cubetti e pomodoro per il ripieno classico.

**Tra le tante varianti, due sono quelle tipicamente "alla pugliese":
panzerotto ripieno di carne macinata, diffuso soprattutto a Bari,
e quello con cime di rape stufate.**

L'impasto dei panzerotti è lo stesso della pizza, una volta preparato viene
suddiviso in tanti piccoli dischi sui quali viene adagiato il ripieno.
Dopo essere stati richiusi a mezza luna vengono fritti.

L'abilità è tutta nella chiusura. C'è chi usa le mani e chi la forchetta,
l'obiettivo è evitare che il ripieno fuoriesca durante la frittura.

COME TROVARCI

Viva la Puglia è un format itinerante e noi siamo sempre in giro nei maggiori eventi Street Food e cucina tipica.

Possiamo realizzare gli eventi nel tuo Comune, e possiamo partecipare a eventi pubblici, catering aziendali, feste private e matrimoni.
Possiamo attivare il laboratorio di produzione artigianale di prodotti tipici pugliesi, coinvolgendo il pubblico in diretta.

Ci riconosci subito: siamo quelli dei Trulli.
(quelli originali però)

Alcuni dei nostri eventi 2021 -2022

- Arrosticini vs. Bombette | Vedano al Lambro • Monza
- Salone Auto Torino | Torino
- Milano Rally Show | San Siro • Il Centro Arese • Pista Monza - -
  Puglia in Festa | Desio
- Peperoncino Festival | Rieti
- GP Monza | Autodromo Monza

2023

- Festa Pugliese | Nichelino (TO)
- Festa Pugliese | Castelnuovo del Garda (VR)
- Festa Pugliese | Cervia (RA)
- Festa Pugliese | Thiene (VI)
- Festa Pugliese | Novara
- Festa Pugliese | Molteno (LC)
- Festa Pugliese | Carmagnola (TO)

BRACERIA
PASTA

LE BOMBETTE
PASSARE ALLA CASSA
CUCINA PUGLIA

CONTATTI

POTENZA SRLS

P.IVA: IT12210460015

C.F.: 12210460015

VIA GIOVANNI FATTORI, 75
10141 - TORINO (TO) - IT

CEL.

345 007 2656

EMAIL : INFO@CUCINADIPUGLIA.IT

FACEBOOK:
CUCINA DI PUGLIA

INSTAGRAM:
CUCINA_DIPUGLIA