

INDEN CUCINE, L'AFFERMAZIONE DI UNA PROGETTUALITÀ E DI UNO STILE AL PASSO COI TEMPI

Quando nel 1966 Antonio Indennitate iniziò la sua attività, in una piccola bottega artigiana di Monteroni, era accompagnato solo dall'entusiasmo e dalla voglia di fare, tipiche di tanti giovani talenti salentini.

Adesso, dopo ben quarantacinque anni, l'entusiasmo e la voglia di fare sono cresciuti e sono stati fatti propri da tutti i componenti della famiglia e dai numerosi collaboratori che credono in questo progetto contribuendo, ciascuno con le proprie capacità ed attitudini, a garantire il raggiungimento di tanti ambiziosi e importanti traguardi.

INDEN Cucine già dallo scorso anno, con la prima edizione del Premio Inden per l'Ambiente, ha intrapreso un importante percorso sociale dell'Azienda, allo scopo di promuovere il Territorio Salentino, i suoi frutti e le sue eccellenze.

L'Azienda con questo evento, vuole rendere omaggio alla "Dieta Mediterranea", iscritta lo scorso novembre 2010 dal Comitato Intergovernativo dell'UNESCO nella prestigiosa lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Tale riconoscimento è stato sicuramente un successo tutto italiano, al quale il nostro Salento ha sicuramente svolto un ruolo importante attraverso le produzioni tipiche e la valorizzazione della cultura alimentare e della buona cucina tramandataci dalle generazioni passate.

Il termine "Dieta" si riferisce all'etimo greco "stile di vita", pertanto, esso indica molto di più che un semplice alimento. Infatti, rappresenta e promuove l'interazione sociale di una comunità, il rispetto per il territorio e per i suoi frutti, la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali, dei mestieri, dei saperi e degli spazi culturali con i quali le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli una sintesi tra l'ambiente culturale, l'organizzazione sociale, l'universo mistico e religioso il tutto intorno al mangiare sano.

A tal proposito la proprietà Inden ha voluto promuovere questa due giorni ricca di appuntamenti, quali convegni, degustazioni e rappresentazioni popolari, oltre a dedicare proprio alla Dieta Mediterranea la sua ultima creatura: una bellissima cucina componibile in legno rovere sbiancato dal nome "Mediterranea".

patrocinio:



collaborazione:



inden

CUCINE

presenta



La Cucina Mediterranea, patrimonio dell'Umanità

28 e 29 maggio
LECCE - Piazza Sant'Oronzo

SABATO 28 MAGGIO

- ore 10:30 Conferenza Stampa di presentazione e apertura spazio INDEN;
- ore 11:00 Presentazione **MEDITERRANEA**, ultima creazione in casa INDEN;
- ore 11:30 Preparazione e degustazione gratuita di un aperitivo mediterraneo senza glutine, a cura dell'Azienda "ZIO GIGLIO";
- ore 19:00 Convegno sul tema:

"LA DIETA MEDITERRANEA, VIAGGIO NEL PASSATO, PRESENTE E FUTURO"

Saluti:

Dott. Paolo PERRONE (Sindaco Città di Lecce)

Dott. Saverio CONGEDO (Vice Presidente Commissione Bilancio Regione Puglia)

Relatori:

Dott.ssa Monica GERMANI (Medico Nutrizionista della Società Italiana Scienza dell'Alimentazione)

Dott. Giuseppe SERRAVEZZA (Medico Oncologo Presidente provinciale LILT)

Dott. Alfredo PAGLIARO (Assessore Sanità e Qualità della Vita Città di Lecce)

Dott. Mirko SPEDICATO (Biologo Nutrizionista - Responsabile attività fisica settore giovanile U.S. Lecce)

Moderatore:

PROF. MICHELE MIRABELLA

Incursioni e intermezzi musicali al Pianoforte:

Prof. Antonio MARTINO

- ore 21:00 Preparazione e degustazione gratuita di un piatto tipico mediterraneo a cura dell'Azienda "ANTICARUDIAE Ricevimenti";

Degustazione vini tipici salentini dell'Azienda vinicola "MOCAVERO".

 **Inden**® CUCINE

*ha il piacere di invitarla all'evento
la Cucina Mediterranea,
patrimonio dell'Umanità
che si svolgerà a Lecce, piazza Sant'Oronzo,
i giorni 28 e 29 maggio 2011*

Antonio Indennitate



DOMENICA 29 MAGGIO

- ore 10:30 Apertura spazio INDEN CUCINE, proiezione di video sul Salento e sulle attività produttive del nostro territorio;
- ore 11:30 Preparazione e degustazione gratuita di un aperitivo mediterraneo senza glutine, a cura dell'Azienda "ZIO GIGLIO";
- ore 18:15 Esemble di chitarre classiche "Tarantella di Rossini" dei piccoli artisti dell'Associazione di Promozione Sociale "HELIOS" di Monteroni;
- ore 18:30 Convegno sul tema:

"I PRODOTTI DELLA CUCINA MEDITERRANEA, UN'OCCASIONE DI SVILUPPO"

Saluti:

Dott. Francesco PACELLA (Assessore Turismo, Agricoltura e Risorse del Mare Provincia di Lecce)

Avv. Luigi COCLIDE (Assessore Sviluppo Economico, Attività Produttive Città di Lecce)

Relatori:

Dott. Dario STEFANO (Assessore Risorse Agroalimentari e Alimentazione Regione Puglia)

Prof. Guido STECCHI (direttore Sapori d'Italia)

Ing. Pantaleo PICCINNO (Presidente Coldiretti Lecce)

Dott. Giulio SPARASCIO (Presidente C.I.A. di Lecce)

Dott.ssa Silvana FUSCO (Medico Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL di Lecce)

Dott.ssa Stefania MANDURINO (Commissario A.P.T. di Lecce)

Moderatore:

Antonio MEMMI (Giornalista)

Incursioni e intermezzi musicali al Pianoforte:

Prof. Antonio MARTINO

- ore 21:00 Preparazione e degustazione gratuita di un piatto tipico mediterraneo a cura dell'Azienda "ANTICA RUDIAE Ricevimenti";

Degustazione vini tipici salentini dell'Azienda vinicola "MOCAVERO".