

Nella città dei due mari torna “Ego Fest”: cozze, sentimento e cultura del gusto. Caradonna: “Il vero sushi è il crudo di Bari e Taranto”

24 Marzo 2026



BARI – “Io ambasciatrice del territorio? Beh no, nessuno ancora mi ha dato il titolo a volte le istituzioni sono distratte. Ma lo faccio per amore”. Orgoglio tarantino e sorsi della storica “birra dei 2 mari”, **Monica Caradonna**, giornalista e conduttrice di Linea Verde Italia Rai 1, ha catalizzato l’attenzione alla Fiera del Levante/Levante Prof – fiera del settore food più importante del sud Italia svoltasi dall’8 all’11 marzo scorso – con un assaggio dell’ottava edizione di Ego Food Fest, format da lei ideato che trasforma Taranto e la Puglia in hub di contaminazione gastronomica, in arrivo nella città dei due mari dal 17 al 20 aprile.

Negli spazi horeca di Cippone & Di Bitetto, Ego Cozza Fest ha proposto un viaggio nel Mar Piccolo di Taranto e nella sua cultura gastronomica mettendo in primo piano la cozza nera tarantina presidio Slow Food: molto più che una materia prima speciale, un simbolo di rinascita di una comunità e di un ambiente unico.

Un racconto che Ego Fest ha affidato a 4 interpreti del territorio, gli chef **Agostino Bartoli, Michele Gatto, Valerio Ferri e Adriano Pesce** protagonisti con i loro piatti e la loro sapienza.

Monica, perché Ego Fest?

Ego sta per acronimo di Eno Gastro Orbite intendendo persone, idee, sapori e progetti di qualità orbitanti intorno all'enogastronomia. Siamo quello che mangiamo dicono quelli bravi, il cibo non è più inteso solo a soddisfare la fame, si mangia per stare bene e c'è tutta una filiera che dà lavoro, fa impresa, valorizza territori e promuove consapevolezza. Abbiamo pensato che questo acronimo potesse sintetizzare un mondo intero che si muove intorno al cibo. Vogliamo mettere in rete cuochi, pizzaioli, produttori, operatori e istituzioni con un grande racconto condiviso.

Da quale esigenza nasce il Festival?

Dal bisogno di portare cultura e innovazione nel settore. Spesso si danno per scontate troppe cose, in realtà è fondamentale ripristinare i valori della conoscenza e dell'identità. Noi ci mettiamo a disposizione con questo obiettivo, Taranto è pronta a raccontarsi nella sua nuova veste di città del gusto

Novità dell'ottava edizione?

Quest'anno edizione al completo, cominciamo venerdì 17 aprile con le cene dedicate alla cozza nera tarantina presidio Slow Food, 18 e 19 in Villa Peripato abbiamo Ego Pizza Fest , il 20 al relais Histò giornata ricca di masterclass sul mondo horeca e convegni, apertura con Enrico Bartolini, il secondo chef più stellato in assoluto; la sera cena d'autore a cura di 12 stellati da tutto il mondo che realizzeranno piatti d'autore.

Al centro del racconto la Puglia con Taranto e l'oro nero del Mar Piccolo, la cozza tarantina alleata del mare e dell'ambiente

Sì, Taranto torna a far parlare di sé in Puglia, in Italia e nel mondo per tutto ciò che di prezioso ha da offrire e raccontare. Racconteremo la cultura gastronomica italiana in tanti luoghi iconici della città ionica. Avremo una nuova edizione di Pizza competition con focus sulla pizza pugliese contemporanea e una nuova sfida che parte dall'oro di Puglia, il nostro olio. C'è anche un nuovo contest che coinvolge gli istituti alberghieri della Puglia in collaborazione con la direzione regionale del Provveditorato agli studi, il 23 marzo abbiamo avuto il confronto con i 5 finalisti: le scuole si sono organizzate in brigata di cucina, chiediamo

agli studenti di pensare già come fossero professionisti di settore, sono arrivate ricette bellissime peccato aver dovuto fare delle scelte...

Il recente riconoscimento Unesco celebra la cucina italiana come sentimento che unisce, identità, convivialità, sapere tramandato

È importante portare cultura nelle cucine. Non posso accettare ancora oggi di entrare in un bar per un aperitivo e vedermi offrire noccioline americane o tarallini in busta. Il paniere italiano a cui attingere è grande e di altissima qualità quindi dobbiamo riconnetterci con i valori della terra e di chi la coltiva, e valorizzarlo. In questo senso la Puglia sta lavorando bene, ha bisogno di fare squadra e raccontare con più consapevolezza i suoi punti di forza.

Pugliesità con cambio di narrazione?

La “pugliesità” può essere un valore aggiunto ma anche un limite, per me è un punto di partenza, vuol dire avere un’anima contaminata da due mari, contaminata storicamente dall’arrivo degli arabi ai normanno-svevi fino alla cultura gastronomica moderna che fa sì che il vero sushi non sia quello all-you-can-eat ma il crudo di mare che si mangia a Bari o a Taranto

Quanto è importante il racconto della provincia?

Uno dei talk in programma ha come tema la poetica del cibo per il ripopolamento dei piccoli borghi. Ne parleremo con Corrado Assenza, Franco Arminio, Federico Quaranta, Ciccio Sultano poeti del cibo e della sua comunicazione. La provincia è il luogo in cui i valori, le emozioni, la poesia diventano testimonianza quasi allegorica

Più blogger che giornalisti: quale futuro per la comunicazione di settore?

Sono sempre molto prevenuta nei confronti dei blogger in ogni ambito. Vorrei ci fosse una regolamentazione molto più stringente, vedo blogger che hanno tanto seguito eppure non possiedono le basi né i valori culturali necessari per fare questo lavoro e vanno a mangiare a scrocco. Ma più che sui blogger bisognerebbe fare un lavoro di informazione con i ristoratori che si affidano a costoro.