

*Interverrà anche il noto chef orsarese **Peppe Zullo***

The poster features a light blue background with a repeating pattern of stylized sunburst or floral motifs. On the left, the title 'Energie a Sud' is written in large, bold, white sans-serif font, with 'storie di lavoro e innovazione' in a smaller white font below it. To the right of the title, a large white number '6' is set against a dark blue vertical bar. Further right, the date 'settembre' and time 'ore 19.30' are displayed in white. Below this, the location 'Piazzetta Immacolata Chiesanuova Sannicola (Le)' is listed. In the top right corner, there are logos for 'ENERGIE a Sud' (a gear-like icon) and the 'Comune di Sannicola Assessorato al Turismo Marketing e Comunicazione' (a coat of arms). At the bottom, two columns of text list the speakers and their roles: Cosimo Piccione (Saluto istituzionale del sindaco), Gaetano Castellini Curiel (Relazioni economiche internazionali), Francesco Lenoci (Docente Facoltà di Economia dell'Università Cattolica di Milano), Peppe Zullo (Cuoco contadino), Luca Pignatelli (Pittore), and Tony Ingrosso (Moderatore, imprenditore e ideatore di Energie a Sud).

Si svolgerà nell'elegante piazzetta Immacolata di Chiesanuova di Sannicola l'evento "Energie a Sud: storie di lavoro e innovazione". Appuntamento mercoledì 6 settembre 2017 dalle 19,30 per chi, in una serata di fine estate, vorrà ascoltare i racconti di chi da anni si occupa di impresa e cambiamento sociale, con uno sguardo sempre rivolto al Salento. Perché, sia che si sia nati e cresciuti in Salento e poi migrati altrove, sia che dal Salento non ci si sia mai mossi, sia che la si osservi da lontano, questa terra appare ormai come un luogo di sperimentazione e futuro, con i piedi ben piantati nella terra rossa dei pomodori e delle rape, e lo sguardo rivolto alla ricerca, ai talenti, al mondo e al futuro. Una serata voluta dall'organizzazione "Energie a Sud", che promuoverà una serie di incontri legati a Sannicola per una progettazione viva e sostenibile nei prossimi anni. Sarà **Tony Ingrosso**, Sannicolese appassionato di sviluppo locale e ideatore del progetto, a moderare la serata, che si aprirà con il saluto istituzionale del sindaco

Cosimo Piccione

. Seguiranno gli interventi di

Gaetano Castellini Curiel

,
Peppe Zullo

,
Luca Pignatelli

e

Francesco Lenoci

. Arte, Produzioni locali, Turismo, Tradizioni culinari e Saperi, ma anche Finanza, Innovazione, Internazionalizzazione e Futuro: le Energie a Sud attraversano tutto questo.

L'ingresso è libero e gratuito.

Brevi cenni biografici dei protagonisti dell'evento

Gaetano Castellini Curiel

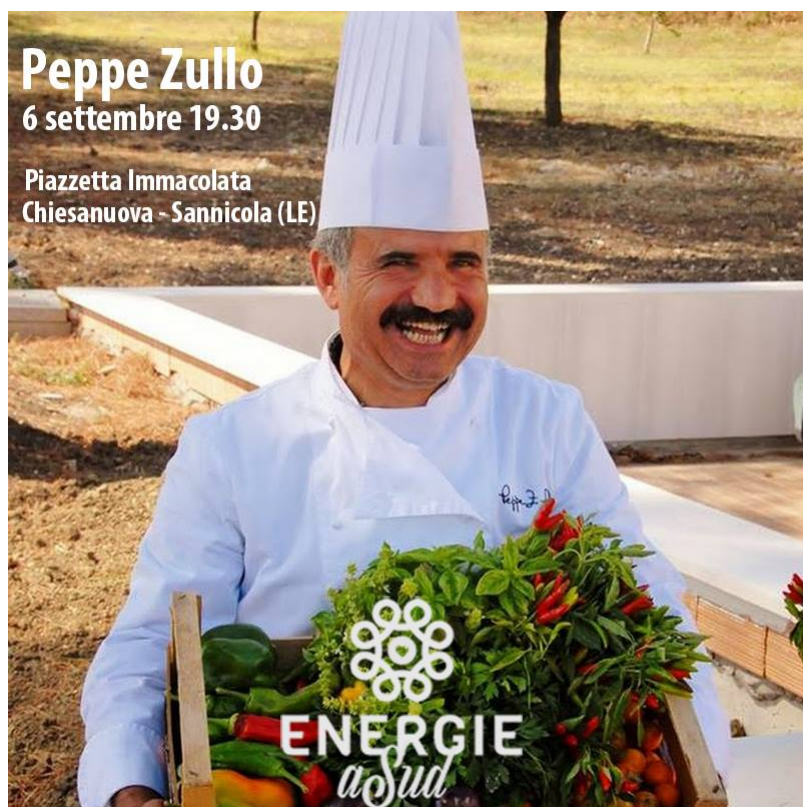
Nasce a Milano nel 1969. Figlio della stilista Raffaella Curiel e di Gualtiero Castellini, industriale tessile. Dai genitori eredita la passione



per la creatività, l'artigianalità e la propensione al viaggio, per la promozione del Made in Italy nel mondo. Nel libro "La Candidatura. Expo, la vera storia di un successo italiano" racconta il

proprio percorso di esperienze all'estero: il periodo in estremo Oriente, la collaborazione con il Comune di Milano del sindaco Albertini, il primo contatto con la politica e le prime missioni istituzionali all'estero (Afghanistan, Palestina, Israele e Giordania); infine, la collaborazione con il sindaco Letizia Moratti per la campagna di candidatura per Expo 2015, per la quale gira più di 80 Paesi in 18 mesi, sostenendo la candidatura di Milano rispetto a Smirne, l'altra città in corsa per Expo. Come libero professionista si occupa di relazioni internazionali e istituzionali, professione che lo porta in giro per il mondo a seguire progetti in diversi ambiti: culturale (specialmente nella fotografia), della cooperazione decentrata, dello sviluppo, fino all'apertura di relazioni economiche per conto di aziende e di governi.

Peppe Zullo



Secondo Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, è un “cuoco-contadino che ha saputo restituire alla sua terra l'orgoglio che merita”. Sono moltissimi i testimoni del percorso intrapreso negli ultimi 30 anni da questo straordinario interprete della cucina italiana. Lo studio e la cura su qualità e tracciabilità delle materie prime, la riscoperta dei valori più autentici della tradizione mediterranea e il cibo come elemento della felicità realizzano la strada maestra sulla quale Peppe Zullo continua a produrre sogni e realtà nel segno del gusto. L'azienda agricola di Peppe Zullo, il suo ristorante, le sale ricevimenti, la cantina e la scuola di cucina, tutte ubicate nel Preappennino Dauno, precisamente ad Orsara di Puglia (FG) città di origine del “cuoco-contadino”, sono i frutti più appetitosi e maturi di una storia in continua evoluzione, secondo cui “Il cibo del futuro sarà nutrirsi di semplicità”.

Luca Pignatelli

Nasce a Milano nel 1962, in una casa-atelier dove il padre Ercole esercita la sua attività di



pittore e scultore. Negli anni '80 consolida le sue visioni poetiche seguendo i corsi tenuti alla Facoltà di Architettura. Per Pignatelli la pittura ha un rapporto particolare con il tempo: la compresenza di elementi e forme ascrivibili ad epoche diverse non è solo sognata ma è reale e vive dentro la sua opera. Pittore in grado di affrontare la sfida delle grandi dimensioni, Pignatelli lavora di norma su supporti anomali e già di per sé pittorici, teloni di canapa, legni e ferri, carte assemblate, sui quali interviene sovrapponendo il repertorio delle sue immagini, una sorta di catalogo dove compaiono mezzi meccanici, navi, aeroplani, paesaggi metropolitani, reminiscenze dell'antico rappresentate dai resti di statue e oggetti.

Vers
o la metà degli anni 90, le tele usate sono quelle dei convogli merci, che correvano lungo le strade ferrate dell'Europa, ricucite e rattoppate, lacerate da tragitti continui, ma che congelano la storia e aprono squarci ad altri viaggi verso i mondi dell'arte.

L'opera di Luca Pignatelli conosce una risonanza di portata internazionale sin dagli anni '90.

Francesco Lenoci

