Tutto pronto per 19° edizione del “Mercatino del Gusto” di Maglie

LECCE – È stata presentata nel corso di una conferenza stampa la XIX edizione del Mercatino del Gusto che si terrà come di consuetudine a Maglie dall’1 al 5 agosto. Antonio Schipa componente della Giunta della Camera di Commercio ha aperto i lavori nel corso dei quali sono stati illustrati il programma e le novità di una edizione che ha come tema ‘il Baratto delle idee e delle esperienze’.

“*Il mercatino del gusto compie ormai diciannove anni e dopo tanta esperienza ora è arrivato il momento di iscriversi all’Università internazionale delle relazioni. Parteciperanno a questo mercatino, come sempre, centinaia di operatori e il baratto, tema di quest’anno, sta a significare lo scambio delle competenze, delle conoscenze, delle esperienze. Sempre di più abbiamo bisogno di scambiare relazioni, dì contaminarle, di renderle comuni in questo settore dell’accoglienza e del turismo in modo tale da essere fortemente competitivi su scala internazionale, mettere in comune le tante esperienze positive che gli operatori hanno maturato in questi anni*”, ha affermato Giacomo Mojoli, co-ideatore del Mercatino del Gusto.

Il tema del Baratto come scambio di conoscenze e esperienze è stato al centro dell’intervento di Salvatore Santese presidente dell’Associazione Mercatino del Gusto che ha specificato come “*Ogni anno cerchiamo di mettere in cantiere delle idee nuove anche sulla base delle esperienze del passato. Quest’anno le novità riguardano il baratto, baratto delle idee, delle esperienze. Ci saranno delle ibridazioni anche con altre regioni per la prima volta che quindi tenderanno a sottolineare le nostre peculiarità pugliesi e*

degli altri".

Michele Bruno, ideatore del Mercatino del Gusto ha posto l'accento sulle manifestazioni e gli appuntamenti che caratterizzano la XIX edizione, "dalle classiche 'Cene in Villa' alle novità, come gli 'Show Cooking- siamo la pasta che facciamo' con 4 grandi cuochi pugliesi che interpreteranno la pasta sia fresca che secca. Spazio anche ai laboratori 'Gusto lab' e alla musica tradizionale salentina con 'Gusto Folk' e alla musica jazz".

Maglie torna al centro dei percorsi turistici legati al cibo e alle eccellenze enogastronomiche. "*Il 12% di turisti presenti nel Salento rimangono nel territorio per visitare il Mercatino del Gusto*" ha affermato Ernesto Toma sindaco della cittadina.

L'assessore all'industria turistica e culturale della regione Puglia, Loredana Capone, intervenendo alla conferenza ha precisato che il "*Mercatino del Gusto segna l'incontro dei prodotti pugliesi con la città. Questo dei luoghi e del cibo è un pendant che dobbiamo utilizzare al massimo e credo che il Mercatino del gusto proprio questo faccia, far attraversare le vie di una cittadina bellissima come Maglie attraverso una incantevole presentazione di vari prodotti e vari piatti e farlo anche all'interno di costruzioni che sono bellissime. Ora cosa può ricevere il turista o il cittadino che viene all'interno di un percorso di questo tipo? Riceve la sensazione di trovare un luogo magico dove la buona cucina si abbina la bellezza e incontra anche la presentazione dei prodotti. Non è una sagra, non è un festival, non è semplicemente la presentazione di piatti. È la comunità che si presenta e diventa più accogliente. Ed è la comunità la vera risorsa della nostra regione, il punto di forza che attrae e fa rimanere e tornare i turisti*".

Ospite di questa edizione, in collaborazione con Apulia Film Commission, Rocco Papaleo, regista e attore che terrà un talk show il 4 agosto alle 22.30, al Liceo Capece. Dialoga con

Rocco Papaleo il giornalista Fabrizio Corallo.

Sarà il presidente dell'Associazione Mercatino del Gusto Salvatore Santese, insieme a Giacomo Mojoli ed alle autorità presenti ad aprire ufficialmente mercoledì 1 agosto alle 20 la diciannovesima edizione. Dopo il taglio del nastro di scena la cerimonia di consegna del Premio Mercatino del Gusto (6^ edizione) in Piazza Aldo Moro, un omaggio all'impegno, alla creatività, all'originalità, alla capacità e alla competenza di chi, attraverso il proprio lavoro e la preziosa passione, contribuisce alla diffusione dell'identità culturale della Puglia e del sistema qualità globale, accrescendone il valore inclusivo e sostenendone lo sviluppo. La cerimonia sarà presentata dall'attore Antonio Stornaiolo. Ai vincitori andrà "la goccia", realizzata da Mariano Light, azienda leader nel settore delle luminarie.

I visitatori potranno percorrere la 'Via dell'Olio Extra Vergine di Oliva' e degustare gli oli di Puglia, nella 'Piazza del vino' o in quella della 'Birra artigianale' potranno scoprire le ricchezze del territorio. Pasta, prodotti da forno, salumi, formaggi, conserve sott'olio sono solo alcune delle eccellenze che si potranno ammirare e degustare lungo la 'Via della gastronomia'. Via Roma ospita 'i Presìdi e le Comunità del Cibo pugliesi', gruppi di persone che producono cibo di qualità in maniera sostenibile, sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, salvano dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi, legumi e cereali, valorizzando diverse aree regionali. Lungo la 'Via del Benessere' si potrà pensare alla cura del proprio corpo con i prodotti per la pelle a base di aloe vera, pianta dalle proprietà terapeutiche. Prelibatezze da ammirare nei laboratori d'eccellenza delle specialità dolciarie regionali, 'cupeta', cassatine, mafalde ma anche liquori e grappe lungo la 'Via dei Dolci'. Per gli amanti del gelato artigianale immancabile un salto alla 'Piazzetta del Gelato' e poi l' 'Angolo del Caffè'.

Al Mercatino, all’interno di un nuovo e originale allestimento, secondo tradizione, si potrà assaporare la carne alla brace, nel nuovissimo spazio ‘ Il Fornello’.

Due le postazioni dedicate al ‘Cibo di strada’ (cortile di Palazzo de Marco e Piazza Frantoio Ipogeo), per mangiare passeggiando, con un cartoccio in cui affondare la mano per trovarci i sapori della tradizione pugliese: bombette, zampina, pezzetti di carne e peperoni, puddica, pucce, panini di mare, chips di patate seglinda, la cumma, il calzone, fish & chips e porzioni di pasta di grano ‘Senatore Cappelli’. Non mancherà la ‘Via della Pizza’ e ‘Triticum experience’.

Ogni sera come da tradizione nei giardini di Villa Tamborino appuntamento con le ‘Cene in Villa’

cene del “saper fare” classico ma allo stesso tempo “POP”, cinque interpreti del territorio e del rinnovamento. Gli Interpreti di quest’anno sono Gianluca Ferri di Masseria Barbera, Matteo Romano di Lilith, Alessandra Civilla di Alex, Gianluca Parata di Bistrot Gianluca, Maria Lanzilloti di Casale Ferrovia. A ciascun menu verranno abbinati i vini di una prestigiosa cantina pugliese espositrice.

‘Gino & Sergio’, Gino Di Mitri e Sergio D’Oria con Nunzio Pacella, raccontano storie di tipicità rare e storiche guidando il visitatore in un viaggio nella memoria accompagnato dalla freschezza del sapore impreziosito da olio e vino.

Il Mercatino del Gusto è anche attenzione per le Masserie Didattiche e per i più piccoli con ‘Mercatino Junior’, a cura di Salento Faber, esperienze conoscitive e divertenti per bambini dai 6 ai 12 anni.

Novità è lo ‘Show Cooking’ “siamo la pasta che facciamo”, con 4 grandi cuochi pugliesi che interpreteranno, a modo loro, la pasta, che sia fresca o secca: Andrea Di Maggio di San Giovanni Rotondo, Peppe Zullo di Orsaradi Puglia, Alessio

Gubello di Lecce e Pietro Zito di Andria. Accanto ai grandi chef, ogni sera il giovanissimo Alessandro Alessio di Tiggiano, un ragazzo che ama la cucina ed ha una sua spiccata capacità interpretativa.

Ci saranno anche i laboratori 'Gusto Lab' dedicati questa'anno a cibo e birra, con Pino De Luca. Ogni sera con 'Gusto Folk' spazio dedicato alla danza e alla musica popolare salentina curato dall'associazione Tarantarte. Non mancherà l'attenzione alla lettura con lo spazio dedicato al 'Baratto Letterario' con Giusy Santomanco che ospita Fabio Mollica, Luisa Ruggio e Dino Cassone. Spazio anche per il 'Corso dall'orto alla tavola' con Roberto Aloiso. Poi anche la buona musica con l' Associazione Jazz Club Maglie e il 5 agosto, anteprima del Salento Jazz Festival.

Il 4 e il 5 agosto, due serate dedicate all' 'Olio antica monete di scambio' con Sabrina Pupillo e Cosimo Damiano Guarini. Tema del primo incontro Olio & Mediterraneo: il bello della diversità.Olio di Puglia: tra salute, frantoi ed etichetta per il secondo appuntamento.

Nell'esclusiva atmosfera della boutique Giorgio Santese, affacciata sulla centrale piazza Aldo Moro, il momento dell'aperitivo diventa un appuntamento esclusivo. Ogni sera il gustosofo vi inviterà ad assaggiare i suoi cocktails. Con maestria, estro e competenza Michele Di Carlo, fin dagli albori del Mercatino del Gusto, ci accompagna a scoprire abbinamenti e storie del mondo dei distillati con 'Santese Gusto Fashion con MichelOne'.

Ed infine, 'Mercatino del Gusto Off': il Mercatino del Gusto ospita all'interno della sua programmazione l'offerta culinaria di tre ristoranti cittadini, con lo scopo di contaminare il centro storico di eventi e cultura. L'edizione del 2018 del Mercatino del Gusto punterà ad evidenziare le eccellenze e le tipicità delle produzioni pugliesi promuovendo la conoscenza della storia della Puglia come ha fatto negli

ultimi 18 anni.