

Buona la prima per il Mercatino del Gusto

MAGLIE – Buona la prima! Un successo di pubblico e gastronomi per la prima serata del Mercatino del Gusto di Maglie. I visitatori hanno invaso pacificamente vie e piazze della città, corti e cortili in un viaggio nelle eccellenze di Puglia.

Ad aprire ufficialmente la diciannovesima edizione, con il simbolico taglio del nastro, il presidente dell'Associazione Mercatino del Gusto Salvatore Santese, insieme a Giacomo Mojoli e a Franca Giannotti del comune di Maglie.

Antonio Stornaiolo, con la sua inconfondibile verve artistica, ha condotto la cerimonia di consegna del Premio Mercatino del Gusto (VI edizione). Il riconoscimento è stato assegnato dal Comitato Scientifico ai fratelli Maurizio e Massimo Maglio, a Maria Cicorella, a Teo Musso, ad Anacleto Bleve ed ai fratelli Marcello e Massimiliano Apollonio.

Maurizio e Massimo Maglio, con loro la tradizione della storica cioccolateria si innova. Maurizio si dedica alla parte dolce dell'azienda, è oggi mappatore genetico di cacao sempre alla ricerca della qualità. Massimo si occupa di Maglioeventi, dove eleganza, cura del dettaglio, stile rendono ogni ricevimento impeccabile ed indelebile. Con loro il marchio Maglio è ancor più conosciuto nel mondo.

Maria Cicorella è la chef del Pasha di Conversano. Il suo talento in cucina è innegabile, i suoi piatti sono semplici e indimenticabili. Non hanno maschere i piatti di Maria, in ognuno si percepiscono i sapori che lo compongono, prodotti di qualità, ricerca, schiettezza. Chef stellata Maria ha conservato la sua semplicità che i suoi ospiti possono apprezzare sia nei piatti che nelle sue parole.

Matterino "Teo" Musso nasce a Carrù il 05 marzo 1964. Uomo dalla personalità poliedrica e dalle grandi doti comunicative, è considerato uno dei rappresentanti più significativi di un nuovo modo di intendere la birra, rigorosamente artigianale e preferibilmente da abbinare al cibo. La sua birra e i suoi locali Le Baladin sono noti in tutto il mondo, ma la vera risorsa di Musso è il voler innovare, ricercare e collaborare.

Anacleto Bleve è un enologo e ristoratore. È l'uomo che ha fatto la storia del vino a Roma, iniziando nel '61 a servire per primo vino alla mescita in enoteca. La famiglia Bleve, originaria del Salento, è da vari decenni tra i protagonisti dell'enogastronomia romana. Casa Bleve, nasce come oleoteca e diventa ristorante, la sede è a Palazzo Lante sorge nel cuore del Rione Sant'Eustachio.

Bleve è ora anche a Maglie. Marcello e Massimiliano Apollonio, produttori di vino, i due fratelli Apollonio hanno saputo creare un premio che è ormai appuntamento fisso ed atteso dell'estate salentina. Il Premio Apollonio oggi conosciuto in tutta Italia, assegnato ai pugliesi capaci di distinguersi in campo artistico, culturale, sportivo, e di dare lustro a una regione vivace e operosa che brilla per bellezze ambientali, paesaggistiche, storiche e d'arte, è attrattore culturale.

Ai vincitori "la goccia", realizzata da Mariano Light, azienda leader nel settore delle luminarie.

Affollatissime la 'Via dell'Olio Extra Vergine di Oliva', la 'Piazza del vino' e quella della 'Birra artigianale'. Gustose prelibatezze in 'Via della gastronomia' e nello spazio 'i Presidi e le Comunità del Cibo pugliesi'. Positivo riscontro anche per la 'Via del Benessere', la 'Via dei Dolci', la 'Piazzetta del Gelato' e l' 'Angolo del Caffè'. Straordinario successo per le due postazioni dedicate al 'Cibo di strada' per la 'Via della Pizza' e 'Triticum experience', per ' Il Fornello'. Tutto esaurito per le Cene

in Villa "il saper fare" dove lo chef Gianluca Ferri di Masseria Barbera di Minervino Murge ha deliziato i suoi ospiti, e per tutti gli spazi che il ricco programma del mercatino ha offerto ai suoi visitatori, da Gusto Folk alle Masserie Didattiche, da Gusto Lab a Gino & Sergio, dal Baratto Letterario a Santese Gusto Fashion.

