“Mercatino del Gusto 2019”, si parte

MAGLIE – Al via domani la ventesima edizione del Mercatino del Gusto di Maglie, manifestazione ideata dal medico-gastronomo Michele Bruno e dal giornalista e “disegnatore di idee” Giacomo Mojoli con il sostegno di Salvatore Santese, presidente dell’Associazione Mercatino del Gusto, con un ricco programma fra laboratori, degustazioni, la prima delle celebri Cene In villa e il famosissimo Chilometro del Gusto che propone, come da tradizione, un’accurata selezione dei migliori artigiani dell’enogastronomia pugliese.

Già a partire dalle 19.30 gli artigiani del gusto pugliese saranno pronti per accogliere visitatori e turisti, ma il taglio del nastro “ufficiale” dell’edizione numero venti è fissato per le ore 21.30. Alla cerimonia parteciperanno insieme agli ideatori ed organizzatori ed al “padrone di casa”Ernesto Toma, sindaco di Maglie, il ministro per il Sud Barbara Lezzi, il presidente della Regione Puglia Michele Emiliano, l’assessore regionale all’Industria turistica e culturale Loredana Capone e l’europarlamentare Raffaele Fitto.

Subito dopo, come ormai da tradizione, verrà conferito il Premio Mercatino del Gusto. I premiati dell’edizione 2019 sono: per la sezione “Comunicazione ed Enogastronomia”, Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose; per la sezione “Comunicazione e Turismo”, Roberta Garibaldi, esperta di turismo e cultura, docente universitaria, autrice di numerosi libri e saggi; per la sezione “Italiani di successo all’estero”, il foggiano Aaron Rutigliano, proprietario del “Gola Restaurant” di Londra; per la sezione “Start Up ed innovazione” a Danila Chiapperini per

“ApuliaKundi”, start up pugliese che produce Spirulina bio, considerata “il cibo degli dei”; per la sezione “Imprenditori di successo e valorizzazione del territorio”, Domenico Scordari, presidente e CEO di N&B, azienda di Martano che produce cosmetici “green”. La cerimonia di premiazione sarà presentata dall’attore Antonio Stornaiolo.

Il Premio Mercatino del Gusto viene assegnato ogni anno a personaggi che con il loro lavoro, il loro operato e il loro pensiero, si sono distinti nell’ambito dell’impegno verso la sostenibilita` ambientale e sociale. Un riconoscimento all’insegna della multidisciplinarieta`, della bellezza delle azioni e delle idee, per raccontare la Puglia del futuro e per far conoscere un sistema Italia virtuoso e propositivo. Il Premio è una preziosa riproduzione artistica realizzata con le tipiche luci delle luminarie firmata da Mariano Light, azienda tra le piu` famose e rinomate al mondo.

Sino al 5 agosto, dunque, il centro storico di Maglie, con i suoi palazzi, i vicoli e le corti addobbati con le tradizionali luminarie salentine, racconterà la Puglia – dal Gargano al Salento, dalla Valle d’Itria all’arco jonico salentino, al Tavoliere e alla Terra di Bari – attraverso isuoi “ambasciatori del gusto”: trenta cantine espressione degli areali pugliesi, i prodotti tipici, il cibo da strada, i cibi storici della tradizione recuperati dalle aziende artigiane e dalle comunità di produttori, dodici birrifici artigianali, le masserie didattiche e gli chef che interpretano le materie prime dei territori pugliesi, proponendo un viaggio alla scoperta delle radici identitarie del gusto pugliese e delle sperimentazioni di tecniche e materie che fanno della nostra regione terra (anche) di grande innovazione.

GLI APPUNTAMENTI DI DOMANI GIOVEDÌ 1 AGOSTO

La prima delle Cene in Villa (ore 21, Palazzo Tamborino), i cinque intriganti appuntamenti nei quali verranno presentate

cinque grandi realtà della ristorazione pugliese che proporranno un menu di forte ispirazione territoriale: si parte con la Masseria Montearatro di Lucera, con lo chef Luigi Nardella e la moglie Maria Pia che porteranno in tavola la Puglia dei pastori dei Monti Dauni e del Gargano insieme ai vini Candido. Condurranno la serata l'esperto Francesco Zompì insieme alle blogger Federica Stella Blasi e Mariachiara Minoia.

Alle 21. 30 invece Pino De Luca proporrà il primo Gusto Lab alla scoperta del mondo delle birre artigianali: *"I sensi di Colpa o i sensi della birra"* con lo chef di Gianluca Bistrot e Daniele Romano del Birrificio Daniel's di Manduria.

Alle 22 per il Caffè letterario (Palazzo Guido, via Trento e Trieste) la presentazione del libro di Giuseppe Resta "Quel millenovecento69" con il direttore di Amazing Puglia Fabio Mollica.

Spazio alla musica popolare con "Gusto Folk" (Piazzetta Frantoio ipogeo, dalle 22.00) e l' omaggio alla Grecia Salentina con "Canto Griko "in concerto; Emanuele Licci – voce e bouzouki; Rocco Nigro – fisarmonica; Tutte le sere le insegnanti dell'ASD Tarantarte – Maristella Martella, Silvia De Ronzo, Manuela Rorro, Laura De Ronzo, Sara Colonna proporranno laboratori di avvicinamento alla danza

LE STRADE TEMATICHE, IL MERCATINO IN PILLOLE

Piazza del Vino (Piazza Aldo Moro) storica via dedicata al vino con trenta cantine provenienti da tutta la Puglia. Quindici sommelier AIS accompagneranno la degustazione dei vini da vitigni autoctoni pugliesi.

Cibo di strada e Birre artigianali: due postazioni diverse (Palazzo De Marco e Piazza Frantoio Ipogeo) per una delle attrazioni più di successo del Mercatino, pioniere anche nella proposta dello street food alla pugliese: dodici birrifici artigianali e diciotto diversi tipi di prodotti:

dalla *puddica* brindisina alla *paposcia* garganica, dalla *cumma* al calzone e al panzerotto pugliese, e poi zampine, bombette, “purpette”, pezzetti e pipirussi, chips di Seglinda, panini di mare o al caciocavallo, la pasta da passeggio e gli hamburger di Angus Aberdeen.

Via della Gastronomia (Via Ginnasio): un percorso sensoriale tra i prodotti che rendono unico il paniere pugliese.

Presìdi e Comunità del cibo (via Roma): piccoli produttori, pratiche sostenibili e biodiversità pugliese tra caciocavallo podolico del Gargano e capra garganica, capocollo di Martina Franca, cipolla rossa di Acquaviva, prodotti caseari, legumi di Zollino, fichi e pomodori fiaschetto di Torre Guaceto.

Via del Benessere (via Roma) dove scoprire nuovi rituali di bellezza naturali.

Via dei Dolci (via Trento e Trieste): un percorso tra le bontà dolci pugliesi dove degustare miele, pasticcini artigianali, grappe, acquaviti, liquori antichi, cupeta, pasticciotti, mafalde e cassatine.

Via dell’Olio (Piazza Aldo Moro) dedicata all’oro giallo di Puglia.

LA NOVITÀ 2019: Le vie dei Sapori di Minervino (Via Toma Nuzzichi). Il Mercatino ospita la via dei sapori, selezione di aziende alimentari e artigianali di Minervino di Lecce che intendono promuovere il loro patrimonio di gusto, profumi, identità.

L’angolo del caffè (Largo San Pietro) in collaborazione con Spinelli Caffè e la Piazzetta del gelato targato Maglio (piazzetta Caduti di Via Fani): una sosta alla maniera salentina.

Il Fornello Hostaria di Puglia (Centro Storico): direttamente da Noci arriva un menu degustazione, in abbinamento ai vini

Menhir Salento, ispirato alla storia contadina, quando i braccianti si concedevano quei tagli di minor pregio nei giorni di festa oggi particolarmente apprezzati dai giovani gourmet.

Masserie Didattiche (Piazza Duomo): cinque laboratori proposti da cinque masserie pugliesi che spaziano dalla mozzarella alla giuncata, dall'olio ai taralli: biodiversità da scoprire con scatola sensoriale.

Mercatino Junior e Corso dall'orto alla tavola (Palazzo Guido, via Trento e Trieste): la didattica per grandi e piccini pe scoprire storie, tradizioni e tipicità.

Pasta Experience (Piazzetta Campanile): insieme all'associazione Triticum di Brindisi per imparare a preparare alcuni formati di pasta tipici e degustarli in ricette tradizionali pugliesi.

Mercatino del Gusto OFF (centro storico): contaminazione e scambio culturale con alcuni ristoranti di Maglie.

A tarda ora con Gino&Sergio (Liceo Capece): una sosta per chiacchierare, ascoltare musica, seguire un dibattito o assaggiare un cocktail del Cubi di Maglie.

Santese Fashion: (Via Trento e Trieste) moda e gusto in un abbinamento senza tempo, grazie al "gustosofo" Michele de Carlo e ai suoi cocktail.

Il Mercatino del gusto è realizzato col sostegno di Pugliapromozione, Regione Puglia, con gli Assessorati alle risorse agroalimentari e all'industria turistica e culturale e del Dipartimento Sviluppo Economico e Comune di Maglie; con il supporto di Candido 1859, Giorgio Santese, Sprech, Spinelli Caffè, Mariano Light, Banca Popolare Pugliese, Segnica, N&B, De Iaco Elettronica; con il patrocinio di Provincia di Lecce, Camera di Commercio, Confcommercio, Confesercenti e Confartigianato Lecce; in collaborazione con Maglio,

PugliaExpò, Fantadesign, Mediamar, Casavola, Acqua Orsini, Associazione Le Donne del Vino di Puglia, AIS – Associazione Italiana Sommelier di Lecce, AlmaRoma, Apulia Stories, Amazing Puglia, Taste&Tour, Salento Jazz, Air Builders tecnologie per catering, Tarantarte.