Mercatino del Gusto, ultima giornata all’insegna della biodiversità pugliese

Ultima giornata, oggi lunedì 5 agosto, per il Mercatino del Gusto di Maglie, la rassegna enogastronomica dove degustare e imparare a conoscere le tipicità pugliesi. Sono dedicate all’orto e alla biodiversità di Puglia i due laboratori conclusivi a Palazzo Guido: per il Mercatino Junior (ore 19.00) “L’Orto dei bimbi”: un’ora in compagnia delle piante estive, viaggiando tra flora spontanea e orticola per scoprire quando e cosa piantare, come condurre la coltivazione e cosa è possibile raccogliere in ogni stagione (a partire dai 6 anni). Sempre a Palazzo Guido (dalla 20.30 alle 21.30) il corso per i più grandi “Dall’orto alla tavola”, con Roberto Aloisio per riconoscere le erbe spontanee eduli del Salento, imparare cosa è possibile piantare nel proprio orto ,come coltivare e cosa raccogliere in questa stagione. Particolare attenzione verrà rivolta al tema della stagionalità, per imparare anche cosa acquistare. Al termine del corso sarà allestita una piccola degustazione di prodotti stagionali salentini a km 0.

Le Masserie didattiche, invece, dedicheranno l’ultimo laboratorio alla “giuncata” nel quale saranno raccontate storia, lavorazione e proprietà di questo antico formaggio fresco, con la Masseria Cinque Santi di Vernole del Consorzio Taste&Tour in Masseria

Il centro storico continuerà a brulicare di turisti e curiosi gourmet alla ricerca di prodotti di Puglia dal caciocavallo podolico del Gargano alla capra garganica, dal Capocollo di Martina Franca alla cipolla rossa di Acquaviva, ai prodotti caseari, i legumi di Zollino, i fichi e pomodori fiaschetto di Torre Guaceto e dello street food alla pugliese accompagnati ai birrifici artigianali: dalla *puddica* brindisina

alla *paposcia* garganica, dalla *cumma* al panzerotto pugliese, e poi zampine, bombette, "purpette", pezzetti e pipirussi, chips di Seglinda, panini di mare o al caciocavallo e la pasta da passeggio. Nella centralissima Piazza del vino ben trenta cantine espressione degli areali pugliesi

L'ultimo appuntamento con le CENE IN VILLA (Villa Tamborino) vedrà protagonista l'Antica Locanda di Noci, con lo chef e patron Pasquale Fatalino che porterà nel piatto la Murgia barese e le antiche ricette riportate alla luce con i vini Produttori di Manduria.

Per I COOKING SHOW (Liceo Capece) sarà Gianluca Parata, patron di "Gianluca Bistrot" di Taviano, a concludere, proponendo il matrimonio perfetto fra Nord e Sud della Puglia con il suo spaghetto Cavalieri, alici del mar Ionio e cardoncelli della Murgia, raccontando tra l'altro la preparazione della storica *scapece gallipolina*, anch'essa in degustazione. In abbinamento i vini della Piazza del Vino.

I GUSTO LAB concluderanno con *"…e Berta filava o birra filava?":* burrate, manteche, nodini, caciocavallo e birre da oliva cellina con Massimo Gaetani di Birra Cellina di Martano e Francesco Mennea del Consorzio della Burrata di Andria.

Per IL CAFFÈ LETTERARIO a cura di Giusy Santomanco (Palazzo Guido, via Trento e Trieste) presentazione del libro di Federico Van Stegeren – "Il cartello olandese" .

La musica di SALENTO JAZZ A MAGLIE (Piazza Aldo Moro, ore 21,30) con Stefano Pellegrino, pianoforte; Michele Colaci, contrabasso; Antonio Macchia, tromba; Barbara Errico, voce; Nicola Corsico, chitarra; Alex Semprevivo, batteria; ospite Mauro Tre pianoforte.

Mentre GUSTO FOLK (Piazzetta Frantoio ipogeo, dalle 22.00) proporrà un omaggio al Salento contemporaneo – Contempo Duo: Maristella Martella (danza) Gabriele Panico (musica elettronica).