Maria Lanzillotti protagonista al Mercatino del Gusto

MAGLIE – Tartufo, olio e la cucina elegante della chef Maria Lanzillotti saranno i protagonisti dei tre appuntamenti clou di domani, martedì 3 agosto, al Mercatino del Gusto di Maglie. Oltre ai consueti appuntamenti con la Piazza del Vino, la Via della Gastronomia, la Via del Benessere, la Via dell'Olio, la Via dei Dolci, l'Angolo del Caffè e la Piazzetta del Gelato, Cibo di strada e Birra artigianale, Il Fornello – Hostaria di Puglia, Pasta Experience, Mercatino del Gusto Off, Santese Fashion – e i momenti musicali dai balconi di piazza Aldo Moro a cura di "Salento Jazz" – si comincia già alle 19 con "Mercatino junior… dall'orto alla tavola"(Liceo Capece, ingresso libero): un laboratorio didattico (nato daun'idea di Elisa Mele) condotto da Roberto Aloisio sulla necessità di consumare frutta e verdura di stagione, primo passo per una vera cultura della sostenibilità; al termine piccola degustazione.

Alle 21, in piazza del Frantoio ipogeo, largo invece a Tarantarte con il suo "Gusto Folk". E per l'appuntamento "Gusto Lab" riflettori puntati su sua maestà il Tartufo, appunto: si può trovare il "nobile fungo" nel Salento? Dove, di che tipo, con quali speciali caratteristiche? Giuliano

Borgia, titolare dell’omonimo ristorante di Otranto, parlerà di questo profumatissimo fungo ipogeo presente anche nel Tacco d’Italia, e del suo originale impiego declinato nella cucina salentina; focus anche sul giusto abbinamento con i vini. Conduce Tony Augello. Ospiti l’enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi e lo storico Gino L. Di Mitri. (dalle 21.30, liceo Capece, ingresso su prenotazione).

Protagonisti della Cena della serata,invece, i piatti di Maria Lanzillotti, chef di “Casale Ferrovia”, intimo ed elegante ristorante a due passi dalla stazione ferroviaria di Carovigno, dove le selezionatissime materie prime sono lavorate con grande maestria per piatti – nei quali vincono la leggerezza e la ricchezza dei sapori pugliesi – presentati con garbo da Giuseppe Galeone. Selezione vini a cura della Cantina Candido. Presenta Francesco Zompì (Palazzo De Marco, via Ospedale 23; solo su prenotazione).

“Il pelo nell’olio” è il titolo del libro che sarà presentato alle 23 al Liceo Capece. La tecnologa alimentare Sabrina Pupillo e l’agronomo Cosimo Damiano Guarini guideranno i presenti nel meraviglioso mondo dell’olio. Gli autori dialogano con Leda Cesari e Rosaria Bianco. A seguire, “Tirar Tardi”con le chiacchiere degli ospiti del Mercatinoei cocktail di Michele Di Carlo (per info e prenotazioni 380.1931680; prenotazioni anche on-line su pickeat.it).