Mercatino del Gusto, spazio ai più piccoli e alle tradizioni

MAGLIE – Seconda giornata del Mercatino del Gusto, oggi 2 agosto, la grande rassegna dell'enogastronomia che trasforma il centro storico di Maglie nel quartier generale della cultura gastronomica della Puglia. Dal Gargano al Salento, dalla Valle d'Itria all'arco jonico salentino, al Tavoliere e alla Terra di Bari: tutta la regione è raccontata attraverso un flusso continuo di piatti e cibi da gustare e di storie da ascoltare, grazie ai giornalisti, blogger ed esperti enogastronomici coinvolti.

L'enogastronomia e le tradizioni storiche abbinate alla bellezza dei luoghi, dei palazzi, dei vicoli, delle corti in un vortice di esperienze per tutte le età: da domani e sino a domenica 4 a Palazzo Guido spazio ai più piccoli con "Ricami e racconti", laboratorio a cura di Apulia Stories, per bambini a partire dagli 8 anni, che avranno il piacere di conoscere le antichissime tecniche di ricamo salentino e di mettersi alla prova creando un oggetto carico di valore. Le Masserie didattiche, invece, in Piazza Duomo propongono "I benefici dell'olio extravergine d'oliva", laboratorio dedicato all'oro giallo di Puglia, con la Masseria didattica Adamo di Alliste del Consorzio Taste&Tour in Masseria. Prosegue il programma dell'associazione Culturale TRITICUM di Brindisicon "Pasta experience" per imparare tutti i segreti delle ricette tradizionali pugliesi (Piazzetta Campanile). Si chiama, invece, "Rosso di Sera", il cocktail proposto dal "gustosofo" Michele de Carlo, per Santese Fashion (via Trento e Trieste), dove il gusto è abbinato alla moda.

Il secondo appuntamento delle CENE IN VILLA (Villa Tamborino)

vedrà protagonista per la prima volta la birra in un gioco di abbinamenti tutti salentini con il menu proposto da Cosimo Russo dell'omonimo ristorante di Leverano, il nuovo progetto gastronomico che corona il lungo percorso formativo dello chef con una cucina contemporanea che valorizza il territorio. In abbinamento saranno servite le etichette BirreSalento. Conducono la serata Francesco Zompì insieme alla giornalista e blogger Barbara Politi.

Primo COOKING SHOW (Liceo Capece) con il cultural manager Tony Augello che parlerà della Puglia e dei suoi prodotti insieme al giornalista Alfredo Polito, mentre il giovanissimo Alessandro Alessio giocherà a modo suo con le materie prime delterritorio. Si parte con Claudio e Martina Tramis del Ristorante Lilith di Vernole che proporranno un classico della pasticceria salentina, "Il pasticciotto", in versione tradizionale e rivisitato. Con loro Ercole Maggio del Mulino Maggio di Poggiardo. Saranno serviti in abbinamento i vini presenti nella Piazza del Vino.

Per il GUSTO LAB (Giardino di Rosaria) Pino De Luca propone: "*La birra è libertà. I must pugliesi*", come nascono gli abbinamenti con panino e mortadella, focaccia barese o cozze e provolone? E quali birre sono le piu`adatte?" insieme a Vito Lisco delBirrificio Svevo di Modugno;

Per IL CAFFÈ LETTERARIO a cura di Giusy Santomanco (Palazzo Guido, via Trento e Trieste) la presentazione del libro di Vito Abrusci, *"La cipolla rossa di Acquaviva nella cucina mediterranea"* con Luigi Ricciardi; mentre per GUSTO FOLK (Piazzetta Frantoio ipogeo, dalle 22.00) omaggio alla tradizione – La pizzica dell'Alto Salento, concerto con Piero Balsamo e Gianfranco Rongo. Musica popolare Alto Salento Bassa Murgia, Pizzica tarantella e quadriglia; Come sempre le insegnanti dell'asd Tarantarte – Maristella MARTELLA, Silvia DE RONZO, Manuela RORRO, Laura DE RONZO, Sara COLONNA proporranno laboratori di avvicina- mento 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.

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, ideato 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, 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.