

# **Il grande cinema italiano protagonista del Mercatino del Gusto**

**MAGLIE –** Serata di cinema e libri oggi domenica 4 agosto, al Mercatino del Gusto di Maglie, la rassegna cultural-gastronomica che appassiona gastronomi, turisti e viaggiatori gourmet di ogni latitudine. Ospiti infatti della quarta giornata della manifestazione che unisce gusto e cultura Gianmarco Tognazzi e Antonio Caprarica.

Gianmarco Tognazzi sarà l'ospite di "Notte di Cinema" in collaborazione con Apulia Film Commission (ore 22.30, Liceo Capece) insieme alla presidente di AFC Simonetta Dellomonaco e alla giornalista Gloria Indennitate de La Gazzetta del Mezzogiorno. Un'intervista a più voci, nella quale Tognazzi ripercorrerà vita e carriera raccontando aneddoti e curiosità che lo legano alla Puglia e al Salento.

Lo scrittore e giornalista Rai, per anni corrispondente da Londra per il Tg 1, esperto di monarchia britannica, Antonio Caprarica, invece, sarà l'ospite del Caffè Letterario (Palazzo Guido, dalle ore 22) curato da Giusy Santomano, dove presenterà il suo ultimo libro "ROYAL BABY. Vite magnifiche e viziate degli eredi al trono".

Grande musica con SALENTO JAZZ A MAGLIE con Piero Odorici Quartet "Special guest Flavio Boltro" (Piazza Aldo Moro, ore 21,30). Per GUSTO FOLK invece omaggio alla tradizione – La Barberia, Dario Muci e Antonio Calsolaro in concerto: "La musica nei saloni salentini" (Piazzetta Frantoio ipogeo, dalle 22.00). Le insegnanti dell'ASD Tarantarte – Maristella Martella, Silvia De Ronzo, Manuela Rorro, Laura De Ronzo, Sara

Colonna proporranno laboratori di avvicinamento alla danza.

Il gusto continuerà ad essere il focus della ventesima edizione del più importante appuntamento di settore del Sud Italia con tanti imperdibili eventi:

LE CENE IN VILLA (Villa Tamborino) si sposteranno virtualmente a Brindisi con i ristoranti Pantagruele e Antica Osteria la Sciabica: Ernesto e Fabrizio Palma, padre e figlio, due generazioni e due stili diversi, un unico linguaggio, quello del mare. Francesco Zompì sarà accompagnato dalla giornalista e blogger Carmen Vesco. In abbinamento vini Cantina Due Palme.

Per i COOKING SHOW (Liceo Capece) Tony Augello insieme alla giornalista Francesca Sozzo e all'instagrammer Lucia Barbana animeranno la serata che vedrà ospite Francesco Paladino, resident chef di Naturalis Bio Resort di Martano che proporrà una ricetta con Aloe vera bio, una sorpresa per il palato e una visione contemporanea di cibo salutista. Con lui Domenico Scordari, il "guru" dell'Aloe. Durante il cooking show saranno serviti in abbinamento i vini della Piazza del Vino.

IL GUSTO LAB dedicato al mondo delle birre artigianali con l'e(t)nogastronomo Pino De Luca proporrà "Birre e crudo di mare" con Raffaele Longo del Birrifico B94 di Lecce.

Proseguono le attività per i più piccoli del Mercatino junior (Palazzo Guido) con "Ricami e racconti" a cura di Apulia Stories (a partire dagli 8 anni) e di Pasta Experience (Piazzetta Campanile) a cura dell'Associazione Culturale TRITICUM di Brindisi. Mentre in Piazza Duomo le Masserie Didattiche giocheranno con la biodiversità per scoprire e riconoscere ortaggi, legumi e frutti di stagione. A cura della Masseria Madonna dell'Assunta di Altatamura del Consorzio Taste&Tour in Masseria.

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 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 per 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.***

