

# Aprire il Mercatino del Gusto con tanti appuntamenti

MAGLIE – La ventiquattresima edizione del Mercatino del Gusto prende il via domani, primo agosto, nella bella Maglie. A dare idealmente avvio alla manifestazione che ha l'indubbio merito di aver "accorciato" la lunga e variegata Puglia – mettendo insieme tutto ciò che di buono la stessa produce in termini di prodotti tipici ed enogastronomia, ma anche di cultura del mangiare e del bere – sarà l'inaugurazione della mostra dedicata a Tobia Scarpa. Secondo, grande architetto-designer italiano, dopo Gio Ponti nell'edizione 2022, a ricevere quest'anno grande attenzione con una mostra, anch'essa ideata e curata e allestita nel Museo Civico di Paleontologia e Paleontologia di Maglie (fino al 31 ottobre 2023) da Cintya Concari e Roberto Marcatti in collaborazione con lo Studio Scarpa.

"Tobia Scarpa, design e gusto della tavola italiana": questo il nome della mostra, che si inaugura domani sera alle 19 alla presenza del sottosegretario alla Cultura Vittorio Sgarbi. Un'esposizione che abbina la cultura del cibo alla cultura del progetto – tema caro al Mercatino del Gusto – raccontando la visione artistica di uno dei più grandi architetti e designer italiani del '900: in mostra gli oggetti di uso quotidiano progettati da Scarpa per rendere più "estetico", ma anche più funzionale l'atto del nutrirsi, dalle stoviglie ai tavoli da pranzo, dalle lampade alla posateria. Saranno esposti anche gli schizzi preparatori e una libreria ricca di volumi e cataloghi, accompagnata da un'area riservata alla proiezione del documentario "L'anima segreta delle cose" del 2014. Sessant'anni di ingegno tutto italiano e visionarietà condotti in sinergia con le più importanti aziende di design del Made in Italy, che hanno riprodotto e per questa occasione prestato oggetti che hanno dato all'Italia un posto di primo piano nel

panorama industriale e artistico internazionale. L'esposizione si avvale del supporto del Comune di Maglie, della Regione Puglia – Presidenza del Consiglio, del Polo Biblio-Museale di Lecce, dell'Associazione Mercatino del Gusto e del patrocinio di Ordine degli Architetti di Treviso e dell'Ordine degli Architetti di Lecce.

Ma il Mercatino del Gusto di Maglie è anche e soprattutto il piacere di approfondire la conoscenza delle migliori produzioni enogastronomiche artigianali di Puglia. Appuntamento alle 21 in piazza Aldo Moro alla presenza del sottosegretario Sgarbi, del presidente della Regione Michele Emiliano, della presidente del Consiglio regionale Loredana Capone, dell'assessore regionale allo Sviluppo Economico Alessandro Delli Noci, del sindaco di Maglie Ernesto Toma e degli organizzatori del Mercatino Michele Bruno, Giacomo Mojoli, Salvatore Santese per dare il via alle attesissime attività della Via della Gastronomia e della Piazza del Vino, della Via dei Presidi e delle Comunità del Cibo, delle Vie dell'Olio, dei Dolci e degli Spiriti, dell'Angolo del Caffè e della Piazzetta del Gelato, del Cibo di Strada, della Birra artigianale, del Fornello-Hostaria di Puglia (Noci), della Pasta Experience, delle Masserie Didattiche, delle Tradizioni Innovative, del Gusto della poesia, del Mercatino Junior, dei Gusto Lab, delle Cene in Villa, del Salotto letterario, del Tirar Tardi, dell'angolo "Santese Fashion", del Museo dei Selfie e dei momenti musicali di Salento Jazz e di Gusto Folk.

In Piazza Duomo ripartono le iniziative a cura delle Masserie didattiche di Puglia volte a tramandare gli usi e le tradizioni del mondo agricolo. Il primo appuntamento (ore 19.30) in programma domani è "I colori del gusto. Viaggio alla scoperta delle variopinte corrispondenze tra colore, arte, sapore e gusto" con la Masseria didattica "Cinque santi" di Vernole

Alle 21, in Corte dei Droso, Roberto Aloisio, con la collaborazione di Grazia De Palma, inaugura la nuova sezione

di “Tradizioni innovative” con “Si fa presto a dire melone: antiche cultivar, gusti e profumi diversi del frutto simbolo dell’estate! Una varietà incredibile di meloni coltivati con tecniche antiche, raccontata e gustata insieme a un calice di vino”.

Sempre alle 21, ma a Palazzo Romano, primo dei cinque Laboratori del Gusto per approfondire la cultura enogastronomica insieme a produttori ed esperti. Si parte con “Pane e formaggio o frisa condita? La sapienza delle mani!”. Sostentamento e forza motrice delle comunità rurali del passato, oggi pane e formaggio, insieme alla frisa condita, possono costituire il pilastro di un’alimentazione sana ed equilibrata, riscoprendo la sobrietà delle usanze che ci sono state tramandate. Abbinamenti non scontati! Bollicine e rosati di Puglia”. Con Gino L. Di Mitri in compagnia di Nunzia Melcarne, Massimo Lolli e Giulio Benvenuto (ingresso su prenotazione).

Ancora a Palazzo Romano alle 21, ma nell’agrumeto del pianterreno, la prima delle “Cene in villa” che vedrà come protagonista il ristorante “Gusto primitivo” di Manduria, con le sorelle Isabella e Mariagrazia Massari a proporre – una in cucina, l’altra in sala – una cucina raffinata, ancorché ancorata al territorio in omaggio alla domanda della preponderante clientela straniera. In abbinamento selezione di vini Produttori di Manduria; intrattenimento musicale con Angela Così arpista, Dionisia Cassiano voce.

Alle 20 a Corte di Palazzo Guido si inaugura l’appuntamento con la poesia con “Nous sommes du soleil” insieme a Marcello Buttazzo, Giuseppe Greco, Franco Melissano, Francesco Pasca, Gianni Seviroli.

In piazza Tamborino alle 21.30 il primo degli appuntamenti curati da “Salento Jazz” con la performance de “I flaming fingers”: Alessandro Dell’Anna alla tromba, Dario Stefanizzi al sax, Alessandro Casciaro alle tastiere, Davide Codazzo al

basso, Antonio De Donno alla batteria. Nella Piazza del Vino dalle 21 in poi, invece, esibizione di Domenico Mirra all'organo Hammond, Marco Gerardo alla batteria, Giuliano Perin al vibrafono.

Alle 22 in via D.R. Garzia (nei pressi del frantoio ipogeo) il primo appuntamento con la pizzica e le danze popolari del Sud Italia: si parte con lo spettacolo di pizzica con Michela Sicuro (voce e organetto) e Daniela Damiani (voce e tamburello).