

# Torna l'appuntamento con il Terre del Negroamaro Fest

GUAGNANO – Venerdì 19 e sabato 20 luglio 2024, Guagnano (Le), antico centro del nord Salento da sempre legato a viticoltura e produzione del vino, si accende di gusto con /are TERRE DEL NEGROAMARO FEST.

Una terra che si racconta attraverso i colori e i profumi della vigna e della storia che custodisce, un borgo che si illumina con spettacoli, musica e intrattenimento, tra cooking show, degustazioni di cibo e vino, approfondimenti tematici, ospiti d'eccezione e l'assegnazione del Premio Terre del Negroamaro. Per due giornate le strade, le piazze e i vicoli di Guagnano si animano di sorrisi e parole, racconti e immagini, per celebrare anche quest'anno il vino negroamaro.

L'evento riporta nel centro storico guagnanese alcune delle migliori cantine vitivinicole pugliesi, molte delle quali dell'areale: notoriamente si concentrano, infatti, nella zona di Guagnano e del nord Salento aziende d'eccellenza per la produzione vitivinicola nazionale e internazionale, alcune delle quali hanno fatto la storia del vino in Puglia e non solo. Ad /are Fest partecipano, poi, chef ed esperti del settore food & wine, per una due giorni di gusto i cui obiettivi sono, appunto, svelare il territorio mostrandone l'unicità del patrimonio culturale fatto di enogastronomia e arte, persone e aziende, botteghe e prodotti; generare entusiasmo con un evento diffuso in tutto il borgo rivolto ad un target variegato, di adulti e bambini, ragazzi e famiglie; infine, far fermentare i luoghi, trasformando gli spazi del paese in un unico grande contenitore dove si esibiscono gli artisti, si degusta il vino, si assaggiano i piatti delle gastronomie, si partecipa ai laboratori e ai talk show. Una festa per vivere un paese diverso, Guagnano in fermento.

Ogni serata si suddivide in tre diverse aree: Vino e cibo, con aree di degustazione dedicate, tra piazze e vie; Wine tasting in Vico San Luigi e Cooking show a Palazzo Mucci, con la partecipazione, tra gli altri, di Vincenzo Elia, Duccio Armenio, Pietro Zito, Alfredo Polito, e, infine, Fuochi di spettacolo, con spettacoli, djset e concerti, tra cui sabato 20 luglio quello di RON, con “Come una freccia in fondo al cuore tour” (ingresso gratuito).

“Anche quest’anno /are Terre del Negroamaro Fest apre le porte dell’areale di Guagnano a enoturisti, visitatori e winelovers – dice il sindaco Francois Imperiale. Un’edizione ancora più ricca, che vede una nuova collaborazione con Puglia Expò per raccontare un territorio in cui il negroamaro è principe assoluto. Ogni angolo del nostro paese è pregno di storie da raccontare da parte di chi questo grande vitigno lo coltiva, lo trasforma e ne fa la principale ragione di vita da secoli. È questa l’unicità di Guagnano e del suo /are Fest”.

Ecco il programma dettagliato delle due giornate:

#### VENERDÌ 19 LUGLIO

Nella prima serata in Piazza Maria SS. del Rosario, dalle ore 20.00 a mezzanotte, sarà allestita La piazza dei Vignaioli, con degustazioni di vini delle aziende partecipanti (ticket 10 Euro per 5 degustazioni), mentre nel resto del centro storico si snoderanno i percorsi del gusto, con punti di degustazione delle gastronomie locali (ticket presso le gastronomie).

In Vico San Luigi alle ore 20.30 Wine tasting “Il Negroamaro nella corte” a cura di Duccio ARMENIO, docente AIES – Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers, e Alfredo POLITO, esperto in comunicazione enogastronomica e copywriter (ticket 20 €). Il tema è “Cambiamenti climatici: scelte

quotidiane per sfide epocali”: Quali sono gli scenari che i cambiamenti climatici presentano ai viticoltori salentini? Quali sfide devono affrontare, le soluzioni adottate e i risvolti in bottiglia? Se ne parla, calici in mano, con gli agronomi e i winemakers che affrontano ogni giorno le problematiche legate al clima. vRosati e rossi in abbinamento ad alcune proposte gastronomiche.

A Palazzo Mucci invece Cooking show Sfumature di Negroamaro – I piaceri gusto-olfattivi (ticket 20 €), con Pietro ZITO di Antichi Sapori di Montegrosso di Andria. Il tema sarà “La tradizione e l’orto come valore e non solo retaggio del passato”. Sulla tavola orecchiette di grano arso con germogli di zucchine e ricotta salata tostata e insalata fredda di ortaggi del mio orto e odori di burrata di Andria. Dialogano Luciano PIGNATARO, giornalista, Francesco ZOMPI’, gastronomo, e Daniela GRAVILI, sommelier AIS Lecce.

In abbinamento tre rosati da negroamaro.

Sempre in Piazza Maria SS del Rosario dalle ore 20 Max Nocco – DJ Set. Alle ore 21.00, invece, in Via Castello il debutto in prima nazionale di “Mr. Salice: Il Negroamaro e il sogno americano”, di e con Fabio Rubino, scritto da Giorgia Salicandro, con Giorgia Santoro (flauti e live electronics) e video e montaggio di Cristian Scarciglia.

Lo spettacolo è frutto di una ricerca storica sul Dott. Cosimo Taurino, guagnanese e pioniere del Negroamaro e del Salice Salentino in America. Riuscì per primo a conquistare i mercati USA e per questo fu soprannominato Mr. Salice dagli americani. Questo successo è stato condiviso con il Dott. Leonardo Lo Cascio, palermitano di origini, fondatore della Winebow, la più grande società di importazione di vini italiani negli State. Un grande Sogno divenuto realtà.

SABATO 20 LUGLIO

Sabato 20 luglio sul palco centrale di Piazza Maria Ss. Del

Rosario di Guagnano, dalle ore 21, il PREMIO TERRE DEL NEGROAMARO – Edizione 2024. Quest'anno il riconoscimento sarò consegnato a: Gnambox, ormai punto di riferimento social per quanto riguarda il food & travel (Premio Terre del Negroamaro); Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e gastronomo (Premio Ambasciatore del Negroamaro); Federico Rodio, giovane guagnanese oggi General Manager presso Vyta Longevity Lifestyle (Premio Radici del Negroamaro).

Presenta la giornalista Azzurra DE RAZZA.

Al termine, dalle ore 22.15, il concerto di RON per “Come una freccia in fondo al cuore tour” (ingresso gratuito).

Per VINO E CIBO, dalle ore 20:00 a mezzanotte e mezzo nelle vie Castello, Garibaldi e Baracca si potrà godere de Le vie del vino, degustazioni di vini delle aziende vitivinicole partecipanti (ticket 10 euro per 5 degustazioni), mentre nel resto del centro storico continueranno I percorsi del gusto, con i punti di degustazione delle gastronomie locali (ticket presso le gastronomie).

In Vico San Luigi dalle ore 20.30 Wine tasting “Il Negroamaro nella corte” a cura di Duccio ARMENIO e Alfredo POLITO (ticket 20 €). Tema: Enoturismo o enoturismi? Una degustazione, partendo dall'espressività dei nostri vini, per parlare in modo concreto di enoturismo, accoglienza, paesaggio e rispondere alle esigenze dei tanti turisti e wine-lover italiani ed internazionali. Se ne parla con Susana ALONSO, Digital Wine Marketing, e Pierangelo ARGENTIERI, vice presidente Federalberghi – Puglia. Rosati e rossi in abbinamento ad una selezione di salumi e formaggi.

A Palazzo Mucci Cooking show Sfumature di Negroamaro – I piaceri gusto-olfattivi (ticket 20 €) con Vincenzo ELIA di Tenuta Moreno, Mesagne. Dal Castello Svevo di Brindisi, per la cena del G7, a Guagnano è un attimo. In preparazione Boccaccio

di Torre Guaceto e Risotto sfumato al negroamaro con carote di Polignano, burrata di Andria e capocollo croccante di Martina Franca.

Dialogano Fabiana PACELLA, giornalista, Francesco ZOMPI', gastronomo, e Fabrizio MICCOLI, docente AIS Lecce. In abbinamento tre rosati da negroamaro.

Sulle vie Castello, Garibaldi, Sigillo, Sindaco Memmo, in Largo Baracca e nel frantoio Degli Atti musica e concerti con Brudamar (World music project), Angelo Urso (contrabasso), Songs from Neptune (Roberto Gagliardi e Valerio Daniele), Il Castello dei Sogni (Miky&RoArtEvents), CarrMass (Simone Carrino e Tommaso Massarelli), Adriana Polo (Parole Chiave).

are TERRE DEL NEGROAMARO FEST è organizzato dal Comune di Guagnano con il coordinamento di Puglia Expò, in collaborazione con Regione Puglia, Provincia di Lecce, Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico Salentino (Dajs), Gal Terre D'Arneo, IIS Antonietta De Pace, Unione dei Comuni del Nord Salento, Associazione Italiana Sommelier (AIS), Consorzio di Tutela del Salice Salentino DOP.

Partecipano le seguenti cantine: Azienda vitivinicola Marulli, Candido, Cantele, Cantina Cooperativa Salice Salentino, Cantina di Guagnano, Cantina Moros, Cantina San Donaci, Cantine Cosimo Taurino, Cantine Due Palme, Cantine Hermes, Cantine Leuci, Cantine San Pancrazio, Cantine Serio, Castello Monaci, Conti Zecca, Feudi di Guagnano, Le Vigne Di Sammarco, Leone De Castris, Severino Garofano Vigneti e Cantine.

Le degustazioni dei vini selezionati dalle aziende vinicole saranno guidate dai sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier) – Delegazione di Lecce, con la straordinaria partecipazione di sommelier astemi, risultato di un progetto

speciale voluto e realizzato da AIS Lecce.

Le casse per l'acquisto dei ticket chiuderanno alle ore 23:30

I punti di degustazione di vino e cibo chiuderanno alle ore  
00:30