

Musica, turismo e buon cibo per la terza giornata del Mercatino del Gusto

MAGLIE – Jazz, tradizioni e turismo saranno il filo conduttore della terza giornata del Mercatino del Gusto, domani sabato 3 agosto, con la prima delle tre serate a cura di Salento Jazz e la presentazione dell'ultimo libro di Lucrezia Argentiero, giornalista e filmmaker giramondo, specializzata in viaggi e turismo. *"Il giro d'Italia in 50 isole"*. La nuova guida per sognare e vivere il proprio "lembo di terra", è il titolo del volume che sarà presentato per il Caffè Letterario (Palazzo Guido) da Giusy Santomanco e l'autrice. Sarà invece Piero Odorici Quartet – Piero Odorici, sax tenore e soprano; Roberto Tarenzi; pianoforte, Francesco Puglisi, contrabbasso – ad aprire domani sera (Piazza Aldo Moro, ore 21.30) la tre serate di "Salento Jazz a Maglie"

Sino a lunedì 5 agosto proseguirà la girandola di eventi e appuntamenti legati al gusto, alle tradizioni e al racconto della Puglia, dei suoi luoghi e dei suoi protagonisti artigiani dell'enogastronomia: grande successo per la Piazza del vino con le trenta cantine espressione degli areali pugliesi, e per le vie tematiche dedicate ai prodotti tipici, al cibo da strada e alle birre artigianali, ai cibi storici della tradizione recuperati dalle aziende artigiane e dalle comunità di produttori.

Le Masserie didattiche (Piazza Duomo) insegneranno a preparare i taralli, un tempo prodotti poveri consumati dai contadini come sostituto del pane, insieme a Masseria Carrone di Carovigno del Consorzio Taste&Tour in Masseria.

Proseguono le attività per i più piccoli col Mercatino junior (Palazzo Guido) e "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.

Per le CENE IN VILLA (Palazzo Tamborino) sarà la serata del ristorante Valente di Casarano, condotto da tre giovanissimi fratelli: una cucina moderna, ispirata al mare e alla terra. In abbinamento i vini Conti Zecca. Come sempre condurrà la serata Francesco Zompì.

Per i COOKING SHOW (Liceo Capece), invece, toccherà ad Alessandra Moschettini del ristorante La Barca di Mario di Lecce con la sua idea dello storico "cecamariti con piselli". Con lei Antonio Calò e la zuppa di legumi e pisello nano della Comunità del Cibo di Zollino. Durante i cooking show saranno serviti in abbinamento i vini presenti nella Piazza del Vino. Come sempre animerà la serata il cultural manager Tony Augello, mentre il giovanissimo Alessandro Alessio giocherà a modo suo con ingredienti e materie prime.

"Zampina o bombette, a ciascuna la sua birra" è il tema del GUSTO LAB di domani sera, condotto da Pino De Luca insieme alla giornalista Serenella Penza, con Donato Palma del birrificio Birranova di Triggianello.

Per GUSTO FOLK (Piazzetta Frantoio ipogeo, dalle 22.00): omaggio alla tradizione – La pizzica del Basso Salento con "Niuri Te Sule" in concerto. Anche domani le insegnanti dell'ASD Tarantarte – Maristella Martella, Silvia De Ronzo, Manuela Rorro, Laura De Ronzo, Sara Colonna proporranno laboratori di avvicinamento 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 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.