

# Gran finale al Mercatino del Gusto con premiazioni, cene e laboratori

MAGLIE – Mercoledì 5 agosto ultima giornata della ventunesima edizione del Mercatino del Gusto di Maglie, che vedrà come appuntamento clou la consegna dei Premi Mercatino del Gusto a conclusione dell'ultima Cena in Villa di questa edizione 2020, organizzata in versione ridotta (senza bancarelle) e con ingressi contingentati per rispettare le disposizioni anti Covid-19.

Il Premio Mercatino del Gusto è pensato come un riconoscimento all'insegna della multidisciplinarietà e della bellezza delle azioni e delle idee, con l'obiettivo di raccontare la Puglia del futuro quale tessera di un Sistema Italia virtuoso. I premiati 2020 sono **Angelo Inglese**, il sarto dei vip che ha disegnato la camicia nuziale di William d'Inghilterra; **Nicola Marino**, co-fondatore di una startup che sviluppa sistemi avanzati di addestramento chirurgico; **Daniele Manni**, il docente del "Costa Galilei" di Lecce che insegna l'autoimprenditorialità agli studenti; **Floriano Pellegrino**, lo chef che ha portato al Salento del gusto la prima Stella Michelin; **Pamela Raeli**, editrice astigiana di origini salentine della rivista "Food and Travel Italia" e di "Wine and Travel". A ciascun premiato sarà consegnata una riproduzione artistica realizzata con le tipiche luci delle luminarie firmata da **Mariano Light**, rinomata azienda di settore.

La cerimonia sarà presentata dall'attore **Antonio Stornaiolo** e si svolgerà a conclusione della Cena in Villa "La strana coppia... con intruso": un insolito menu a quattro mani con il Salento di **Gianluca Parata**, patron del suo omonimo bistrot di Taviano, e la Puglia internazionale di **Domenico Zizzi**, chef

che vanta esperienze in Giappone con i protagonisti della scena mondiale come **Carme Heinz Beck**, e a Parigi con **Joël Robuchon**. Selezioni Vini **Cantine Paolo Leo** di Sandonaci (Villa Tamborino, piazza Tamborino, ore 21; ticket 40 euro, ingresso contingentato, info e prenotazioni chiamando dalle 9.30 alle 17 al 380.1931680).

Riguardo invece all'ultimo "**Gusto Lab**" domani sarà la volta di "Fermento agricolo. Il piacere della birra": le novità, la tradizione e l'innovazione, in un viaggio avvincente tra le migliori birre artigianali della Puglia e dell'Italia. Il tutto accompagnato da assaggi della cucina del Tavoliere di Puglia e del Piemonte. Ospite speciale **Teo Musso** (Birra Baladin), l'antesignano della birra artigianale. **Con Pino De Luca, Michele Solimando (Rebeers), Raffaele Longo (B94), Peppe Zullo** (Orsara di Puglia, Foggia), **Alessio Gubello** ed **Emanuela Brunodi** Pasta D'Elitè – Lecce (Liceo Capece, ore 21.30, ingresso contingentato prenotando dalle 9.30 alle 17 al 380.1931680).

**Lucrezia Argentiero**, per Il **Salotto Letterario**, presenterà con **Fabio Mollica** "Amazing Puglia", il "magazine per chi è orgoglioso di essere, o sentirsi pugliese" (via Roma, ore 21.30; ingresso contingentato su prenotazione al numero 380.1931680 dalle 9.30 alle 17).

Anche domani per tutta la serata, a partire dalle 19.30, si potranno degustare le specialità dell'enogastronomia pugliese con gli spazi dedicati al Cibo di strada e alla Birra artigianale (piazza Frantoio Ipogeo e cortile interno di Palazzo De Marco, ingresso contingentato), all'Angolo del Caffè (piazza Aldo Moro, cortile interno di Palazzo De Marco, ingresso contingentato), alla Piazzetta del Gelato (piazzetta Caduti di via Fani), e a seguire alla Piazza del Vino (piazza Aldo Moro, ore 20-24; ingresso contingentato, ticket e degustazione a 10 euro), al Mercatino del Gusto Off (nel centro storico dalle 21 in poi, in collaborazione con il ristorante "Bel Ami"; per info e prenotazioni 0836.312930).

