

# **Mercatino del Gusto, la bellezza della normalità**

MAGLIE – La bellezza della normalità. Che non è solo un ritorno a una situazione di libertà di vita e movimento, ma anche un andare dietro (e contemporaneamente avanti) nel tempo. A quando – spiega Giacomo Mojoli, ideologo del Mercatino del Gusto in tandem con Michele Bruno e Salvatore Santese – “il mondo legato al cibo e dintorni sapeva generare riconoscenza”. D'altronde i tempi che viviamo sono già forieri di obblighi a volte poco gradevoli, dunque una manifestazione legata come il Mercatino del Gusto alla gioia di vivere (e di un vivere di qualità) non può non avere quest'anno, come tema ispiratore, la Gratitudine: “Gratitudine per tutto ciò che nel mondo è bello e fatto bene, dalla ristorazione all'accoglienza, dalla fruizione del paesaggio alle modalità d'uso della cosa pubblica”, spiega ancora Mojoli. Gratitudine, quindi, “come valore pragmatico capace di attivare la voglia e la necessità di crescere, soprattutto in un campo come il nostro”. Gratitudine, insomma, come atteggiamento esistenziale diffuso e stimolo “per fare meglio tutto ciò che facciamo, in tutti i campi”.

Ecco quindi che la ventiduesima edizione del Mercatino del Gusto di Maglie – quella della ripartenza vera, della rimessa in cammino dopo un periodo fatto di limiti, ma anche di grandi riflessioni: una crisi di crescita – si presenterà nel tradizionale assetto ricchissimo di strade e piazze dedicate alle bontà (che generano invariabilmente Gratitudine) della Puglia: laboratori, cene in villa e molto altro. Con il buono e il bello della produzione agroalimentare di Puglia ad invadere con sapori, profumi e suoni il centro storico di Maglie dall'1 al 5 agosto, come di consueto. E ovviamente nel rispetto di tutte le normative del caso.

Apertura dei battenti domenica primo agosto, a partire dalle

19.30, nelle vie del centro storico di Maglie, dove di scena saranno gli artigiani del gusto e i loro prodotti nella Piazza del Vino, Via della Gastronomia, Via del Benessere, Via dell'Olivo, Via dei Dolci, L'Angolo del Caffè e Piazzetta del Gelato, Cibo di strada e Birra artigianale, Il Fornello – Hostaria di Puglia, Pasta Experience, Mercatino del Gusto Off, Santese Fashion. Alle 20.30 in piazza Aldo Moro, invece, taglio del nastro alla presenza del presidente della Regione Michele Emiliano, del presidente del Consiglio regionale Loredana Capone, dell'assessore regionale allo Sviluppo economico Alessandro Delli Noci, del sindaco di Maglie Ernesto Toma, dell'assessore alla Cultura del Comune di Maglie Roberta Iasella.

A seguire la consegna dei premi Mercatino del Gusto 2021, quest'anno attribuiti alla presidente di Federturismo Marina Lalli, a Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, creatori della Cantina D'Araprì di San Severo, agli architetti e designer Roberto Marcatti e Cintya Concari, a Maria Lucia Seracca Guerrieri Portaluri, organizzatrice della rassegna "Artigianato d'eccellenza", all'esperto di comunicazione Luigi Partipilo: appuntamento a Palazzo De Marco, in via Ospedale 23.

## IL PROGRAMMA 2021

Tutte le sere a partire dalle 19.30 nelle vie del centro storico di Maglie appuntamento con gli artigiani del gusto e i loro prodotti nella Piazza del Vino, Via della Gastronomia, Via del Benessere, Via dell'Olivo, Via dei Dolci, L'Angolo del Caffè e Piazzetta del Gelato, Cibo di strada e Birra artigianale, Il Fornello – Hostaria di Puglia, Pasta Experience, Mercatino del Gusto Off, Santese Fashion.

## MERCATINO JUNIOR... DALL 'ORTO ALLA TAVOLA

2-3-4-5 agosto dalle 19.00 alle 20.30 Liceo Capece. Ingresso libero

Da un'idea di Elisa Mele, con Roberto Aloisio i laboratori didattici per imparare a capire la stagionalità della frutta e della verdura, primo passo per una vera cultura della sostenibilità. Negli incontri saranno illustrati i vantaggi derivanti dal rispetto dei cicli della stagione nel coltivare e acquistare i prodotti della terra; verrà illustrato ciò che si può piantare e coltivare nell'orto di casa ogni mese e verranno indicate le piante eduli che si trovano nei terreni incolti. Al termine seguirà una piccola degustazione di frutti di stagione.

## GUSTO LAB

2- 5 agosto dalle 21.30 Liceo Capece. Ingresso contingentato su prenotazione

## LUNEDÌ 2 AGOSTO Conduce Tony Augello

Non la solita "fettina": le buone carni alla riscossa Cosa rende "buonissima" una bistecca o un capocollo stagionato? Sicuramente la selezione della materia prima, cui segue un'accurata elaborazione. Due grandi specialisti, Francesco Camassa e Francesco Carriero guideranno i partecipanti passo passo – l'uno per il prodotto fresco, l'altro per i salumi –

tra maturazioni e frollature, conciatore e affinamenti, sgombrando il campo dagli equivoci e dai pregiudizi delle passeggere mode alimentari, per far conoscere i piccoli e grandi accorgimenti per la scelta perfetta di un alimento prezioso per la nostra alimentazione. Si parlerà anche di abbinamento vini: meglio il rosato o il rosso? Con Michele Polignieri, critico gastronomico-scrittore

MARTEDÌ 3 AGOSTO Conduce Tony Augello

Sua Maestà il Tartufo, ovvero la nobiltà sottoterranea tra mito e realtà... anche nel Salento Ma si può trovare il Tartufo nel Salento? Dove, di che tipo, con quali speciali caratteristiche? Giuliano Borgia parlerà di questo profumatissimo fungo ipogeo nel "Tacco d'Italia" e il suo originale impiego declinato nella cucina salentina. Si parlerà anche del giusto abbinamento con i vini. Con l'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi e lo storico Gino L. DI MITRI.

MERCOLEDÌ 4 AGOSTO Conduce Giovanni RESTA

Prima di tutto: I "Primi"! In tutta Italia e, in particolare, in tutta la Puglia il piatto di pasta è un rito quasi quotidiano da onorare in mille formati: fresca o secca, corta, lunga, ripiena... Alessio Gubello chef ed Emanuela Bruno accompagneranno il pubblico tra tradizioni e novità del primo piatto più amato. Focus sull'abbinamento con i vini del Salento. Con Sergio D'Oria, cultore gastronomico

GIOVEDÌ 5 AGOSTO Conduce Giacomo MOJOLI

Appuntamento dedicato alla birra e ai mastri birrai pugliesi alle prese con orzo, grano duro, luppolo e... la pasta! Il pubblico sarà accompagnato alla scoperta dei birrifici

nostrani che si cimentano anche con cereali non consueti per la produzione di birre. Guidati dal birraio Michele Solimando verranno illustrati stili, profumi e sapori autentici. In abbinamento la pasta Benedetto CAVALIERI: un connubio azzardato, ma non tanto, viste le comuni origini della materia prima. Con l'imprenditore Andrea Cavalieri e Pino De Luca, e(t)nogastronomo

## CENE IN VILLA

2-3-4-5 agosto dalle 21.00 • Palazzo De Marco, via Ospedale 23. Ingresso contingentato su prenotazione

Francesco Zompì presenta quattro grandi appuntamenti con i protagonisti della cucina pugliese, tra attaccamento alle radici e intriganti sperimentazioni:

### LUNEDÌ 2 AGOSTO MASSERIA BARBERA MINERVINO MURGE (Bat)

Masseria Barbera, in quel di Minervino Murge, è il monumento goloso della Murgia, dove Riccardo BARBERA delizia gli ospiti. Una cucina elegante ma rustica, in cui ogni singolo ingrediente, prodotto tipico, piatto della tradizione locale viene celebrato con rispetto per esaltare alla perfezione l'essenza di questo angolo di Puglia. Selezione vini Cantine Due Palme

### MARTEDÌ 3 AGOSTO CASALE FERROVIA CAROVIGNO (Br)

Ricercatezza e stile contemporaneo sono la cifra di Casale Ferrovia, intimo ed elegante ristorante a due passi dalla stazione ferroviaria di Carovigno, dove le selezionatissime

materie prime sono lavorate con grande maestria dalla chef Maria LANZILLOTTI, per piatti dove vincono la leggerezza e la ricchezza dei sapori pugliesi, presentati con garbo da Giuseppe GALEONE. Selezione vini, Candido

#### MERCOLEDÌ 4 AGOSTO RISTORANTE SEMISERIO LECCE

La generosità della terra salentina e l'ironia sono il connubio che contraddistingue il gusto della buona cucina. Gigi PERRONE chef patron del Semiserio di Lecce tramanda con un tocco di modernità e stile contemporaneo la tradizione del Salento, dove ogni profumo e ogni sapore custodiscono antichi segreti e ricette preziose. Selezione vini Conti Zecca

#### GIOVEDÌ 5 AGOSTO GIANLUCA BISTROT TAVIANO (Le)

Una cucina biografica ed autobiografica, come l'ha definita lo stesso chef Gianluca PARATA, da cui il Bistrot prende il nome. Memorie di infanzia e di famiglia, suggestioni lontane e conoscenze acquisite in un lungo percorso di formazione, danzano con fantasia nei piatti che raccontano con originalità quest'angolo di Salento. Selezione vini Produttori di Manduria

#### Salotto Letterario e Tirar Tardi

2- 5 agosto dalle 23.00 – Liceo Capece. Ingresso contingentato

“Leggere” i libri con le parole degli autori: quattro titoli per quattro mini-appuntamenti con la cultura del libro:

LUNEDÌ 2 AGOSTO “LE MUTE INFERNALI Dante e le donne”: Omaggio delle donne di Puglia a Dante. Dialoga con Debora De Fazio e Maria Antonietta Epifani, la giornalista Lucrezia Argentiero.

MARTEDÌ 3 AGOSTO "IL PELO NELL'OLIO" Sabrina Pupillo e Cosimo Damiano Guarini. Una tecnologa alimentare e un agronomo ci guidano nel meraviglioso mondo dell'olio. Gli autori dialogano con Leda Cesari e Rosaria Bianco.

MERCOLEDÌ 4 AGOSTO "BELLOFATTO" Vito Carenza. Il tour tra briganti, brigadieri, santi e abitanti. L'autore dialoga con Leda Cesari e Rosaria Bianco.

GIOVEDÌ 5 AGOSTO "AMAZING PUGLIA" Il "magazine per chi è orgoglioso di essere, o sentirsi pugliese". Fabio Mollica dialoga con Giacomo Mojoli.

A seguire, Tirar Tardi: appuntamento con le conversazioni con gli ospiti di passaggio del Mercatino del Gusto e gli imperdibili cocktail di Michele DI CARLO.

Tutte le sere le esibizioni a cura di "Salento Jazz" dai balconi affacciati su Piazza Aldo Moro.



