

# Grande amore per l'enogastronomia: torna il Mercatino del Gusto

LECCE – Sarà un'edizione estremamente ricca, la ventitreesima, per il Mercatino del Gusto di Maglie. Non soltanto perché quest'anno l'appuntamento più apprezzato della Puglia per degustare cose buone (e non solo) durerà una settimana intera invece di cinque giorni: dall'1 al 7 agosto. Ma anche perché ai tradizionali punti fermi della manifestazione si aggiungeranno quest'anno nuove suggestioni, nuovi confronti, nuove occasioni di riflessione: il gusto, infatti, è forse il più complesso tra i cinque sensi, quello che in qualche modo "contiene" gli altri quattro. E cibo e vino, in fondo, non sono mai stati solo un mangiare e un dissetarsi, un nutrirsi tout court. Mangiare e bere sono infatti prima di ogni altra considerazione un atto "politico": presuppongono una scelta precisa di campo. Un particolare ribadito dal Mercatino del Gusto in ogni sua edizione: Bellezza, Cura, Reputazione, Gratitudine i leitmotiv degli anni scorsi, e quest'anno, a completare il quadro virtuoso, un nuovo concetto: "Durevole". Come il Mercatino del Gusto. A recuperare appunto un'idea di stabilità, affidabilità, persistenza in tempi effimeri e "fluidi" come i nostri. E di ripartenza: con più forza ed entusiasmo di prima.

La ventitreesima edizione del Mercatino è stata presentata stamattina in una conferenza stampa nel salone del Consiglio della Camera di commercio di Lecce. Centotrenta espositori, sette serate dedicate al gusto di Puglia, da solleticare passeggiando lungo le tradizionali e durevoli Piazza del vino e Via dell'Olio (dalle 20 a mezzanotte in piazza Aldo Moro), Via della Gastronomia (dalle 20 in poi in via Ginnasio), Via dei Presidi e delle Comunità del cibo e Via del Benessere (dalle 20 in poi in via Roma), Via dei Dolci (dalle 20 in poi

in via Trento e Trieste), L'Angolo del Caffè (dalle 19.30 in poi in Largo San Pietro), Piazzetta del Gelato (dalle 19.30 in poi in piazzetta Caduti di via Fani), Cibo di strada e Birra artigianale (dalle 20 in poi in via della Madonna Addolorata), Cibo di strada 2 (dalle 20 in poi in piazza Frantoio ipogeo), nell'inedita Via dell'Ortofrutta (tutte le sere dalle 20 in poi in piazza Tamborino). E poi il Fornello – Hostaria di Puglia di Noci (dalle 20 in poi in via Capece), Pasta Experience (dalle 20 in poi in piazzetta Campanile), Mercatino Junior (dal 2 al 6 agosto dalle 19 alle 20.30 in piazza Aldo Moro, e poi Gusto Lab (dal 2 al 5 agosto dalle 21 in poi a Palazzo Romano), Il salotto letterario (dal 2 al 6 agosto dalle 21.30 in piazza Aldo Moro), le Cene in villa (1-5 agosto dalle 21 in poi a Palazzo Romano), Tirar tardi... alla scoperta dei bollenti spiriti (1-5 agosto dalle 23 in poi in piazza Aldo Moro), Mercatino del gusto Off (1-7 agosto dalle 21 nel centro storico), via degli Spiriti (1-7 agosto dalle 20 in poi in vico Paolo Fontana), Santese Fashion (1-7 agosto dalle 19.30 alle 21 in via Trento e Trieste 1). Non mancheranno i momenti musicali in piazza Tamborino, tutte le sere dalle 21.30 in poi, con gli appuntamenti di "Salento Jazz" e le danze di Gusto Folk (tutti i giorni dalle 22 in piazzetta Frantoio ipogeo). Chiusura in bellezza il 7 agosto alle 21 al Liceo Capace, in piazza Aldo Moro, (evento riservato su invito) con la consegna dei Premi Mercatino del Gusto.

Ma non di solo cibo vive l'uomo: così il Mercatino, che questo concetto l'ha fatto suo da sempre, aggiunge all'edizione di quest'anno come parte integrante del programma la mostra "A tavola con Gio Ponti. Gli angeli apparecchiano", esposizione dedicata al grande designer e architetto milanese che seppe innovare la tavola presso il Museo Paleontologico "l'Alca" di Maglie (visitabile dal primo agosto al 30 settembre), curata dagli architetti Cintya Concari e Roberto Marcatti e organizzata su iniziativa del Comune di Maglie, della Regione Puglia – Presidenza del Consiglio – del Polo Biblio-Museale di Lecce, dell'Associazione Mercatino del Gusto e con il

patrocinio di Ordine degli Architetti di Milano e di Lecce e ADI Associazione per il Disegno Industriale in collaborazione con Salvatore Licitra-Gio Ponti Archives.

E ancora, ma in piazza Aldo Moro – dal 2 al 7 agosto, la mostra “Il cibo, il mare, la terra con gli occhi di Nunzio Pacella”: in mostra scatti selezionati tra le migliaia di fotografie realizzate dallo storico collaboratore del Mercatino e convinto sostenitore delle tradizioni locali scomparso qualche anno fa. Dal 3 agosto all’11 settembre, invece, si potrà visitare a Palazzo de Marco la quinta edizione della mostra sui selfie “L’arte interattiva 3D” di Tina Marzo, con nuovissime installazioni tridimensionali.

“Non a caso tutto ciò che viene ideato e disegnato con gli occhi del futuro, con cura e con il principio di fondo di “fare bene le cose”, deve contenere in sé come prerequisito l’elemento di perdurare nel tempo, di essere appunto durevole”, spiegano a una sola voce Michele Bruno, ideatore del Mercatino del Gusto, Salvatore Santese, presidente dell’associazione Mercatino del Gusto, Giacomo Mojoli, disegnatore di idee. “Lo sanno bene i produttori di vino, gli artigiani del buon cibo, gli artisti e gli architetti che l’aggettivo “durevole” ha e avrà sempre più un valore inestimabile. Lo stanno intuendo tutti coloro che progettano e lavorano per creare beni di consumo che, pur logorandosi, dovranno essere in grado di prestare più servizi utili successivi: come sta accadendo nella moda e nel design o, meglio ancora, nella produzione industriale di elettrodomestici, di mobili e di automobili”. Del resto lo stesso sostantivo “sostenibilità” deriva dal vocabolo inglese “sustain”, “cioè il pedale del pianoforte che serve ad allungare la durata di una nota. Semplicemente, quindi, quello che è sostenibile dovrà essere anche durevole”, concludono gli organizzatori dell’iniziativa, “e la durevolezza, amalgamata con la cultura del progetto, è in fondo la ricetta che il Mercatino del Gusto ha attinto dal passato per renderla

contemporanea. E avendo soprattutto capito che per salvaguardare e sviluppare la bellezza e la reputazione dei territori, della Puglia e dell'Italia, è necessario prolungare con gratitudine la vita di ciò che consumiamo e di ciò che utilizziamo".

La durevolezza, insomma, in fatti concreti. Non a caso il Mercatino del Gusto di Maglie è oggetto in queste settimane di uno studio dell'Università di Oxford sulle ricadute turistiche dell'enogastronomia locale, unico appuntamento europeo analizzato assieme a un'altra manifestazione londinese. Il progetto di ricerca si chiama "Food Festivals, Place e Wellbeing", è condotto dagli studiosi Giulia Rossetti (Oxford Brookes University), Allan Jepsen (Università dell'Hertfordshire) e Valentina Albanese (Università dell'Insubria) ed è incentrato sullo studio della modalità con cui gli eventi enogastronomici influiscono sul benessere di chi vi prende parte. E pochi eventi come il Mercatino del Gusto, pioniere assoluto (non solo in Puglia) sui temi della qualità del cibo, del rispetto del territorio, dell'importanza della tradizione in agricoltura e a tavola, hanno saputo costruirsi un'identità e una reputazione inconfondibili che hanno a loro volta strutturato una comunità ben definita e molto estesa di estimatori.

Il Mercatino del Gusto è stato inoltre censito nel portale <http://italive.it>, e ammesso alle votazioni per il "Premio Italive 2022", patrocinato dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo e dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (promosso da Consumerlab e Comitas con la partecipazione di Autostrade per l'Italia e la collaborazione di Coldiretti; si può votare fino a fine anno al link <https://italive.it/mercatino-del-gusto/i>). Dell'anno scorso, inoltre, la collaborazione con PickEat, giovane startup che promuove l'ottimizzazione dei tempi di servizio e la riduzione degli sprechi nel settore della ristorazione, e che per questo

ha di recente vinto la Pitch competition organizzata da JEME Bocconi nell'innovativo Spazio Lenovo di Milano: proprio PickEat sarà una delle modalità di prenotazione della maggior parte degli eventi enogastronomici del Mercatino, insieme a quella via posta elettronica (scrivendo a [info@mercatinodelgusto.it](mailto:info@mercatinodelgusto.it)) o telefonando al 380.1931680 dalle 9.30 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.

Il Mercatino del Gusto di Maglie è un evento realizzato in collaborazione con Pugliapromozione e Regione Puglia e sostenuto dalla Presidenza del Consiglio regionale di Puglia, Dipartimento Agricoltura, sviluppo rurale e ambientale della Regione Puglia – Prodotti di qualità, Camera di commercio di Lecce, Comune di Maglie, con patrocinio di Confesercenti Lecce, Confartigianato Imprese, Confcommercio Lecce, Provincia di Lecce – Salento d'amare.

Mario Vadrucci, presidente della Camera di commercio di Lecce e padrone di casa: "Il Mercatino del gusto rappresenta un cardine dell'estate salentina, un appuntamento tradizionale e al tempo stesso capace di rinnovarsi in ogni edizione, mantenendo, però, una costante: la qualità! Enogastronomia, artigianato, arte, cultura sono tessere magistralmente combinate in un mosaico che rappresenta in modo brillante la Puglia ed il Salento in particolare, svelandone i gustosi tesori e le eccellenti creazioni agli appassionati, ai curiosi, agli affezionati ospiti ed ai turisti, molti dei quali scelgono appositamente di venire nella nostra terra in questo periodo per vivere o rivivere l'emozione del Mercatino. La Camera di Commercio di Lecce, insieme a tante Istituzioni locali, nazionali ed internazionali, sostiene sempre con entusiasmo questa iniziativa, le cui ricadute positive sul territorio, in un'ottica di sviluppo e di promozione, sono indubbie e durevoli. E proprio la durevolezza, la continuità nel tempo anche di idee e tradizioni, costituisce il tema di fondo dell'edizione 2022, che si coniuga perfettamente con la "sostenibilità" e l'allungamento del ciclo di vita dei beni di

consumo, declinati tanto nell'agire quotidiano quanto nella produzione e nella programmazione, in cui ciascun individuo, impresa, organizzazione e Istituzione deve impegnarsi. Tanti, quindi, gli spunti che questa XXIII edizione propone in termini di gusto e di pensiero e che – ne sono certo – racconterà un Salento vivo, fiero di sé e della propria identità produttiva, coinvolgente, creativo e proiettato verso il futuro”.

“Sarà l'edizione della ripartenza”. Salvatore Santese, presidente dell'associazione Mercatino del Gusto: “Non solo non arretriamo, nonostante le difficoltà del periodo, ma anzi rilanciamo allungando il periodo di permanenze del Mercatino e apportando sostanziose novità, ovvero aggiungendo nuovi luoghi del gusto e nuove collaborazioni virtuose. Perché dopo tre anni di difficoltà forte è la voglia di abbracciarci: questo è il messaggio dell'edizione alle porte”.

Ernesto Toma, sindaco di Maglie: “Il Mercatino ha da sempre effetti positivi non solo sull'economia del Salento, ma su quella dell'intera regione. Ed è stato il primo a coniugare l'enogastronomia e il turismo con la cultura, grazie all'uso di parole significative e, quest'anno, a una mostra prestigiosa e di livello nazionale come quella di Gio Ponti”. “Mercatino, una vetrina impareggiabile per Maglie e il Salento”, ha aggiunto l'assessore alla Cultura Roberta Iasella.

Una mostra, quella su Ponti – ha evidenziato l'architetto Roberto Marcatti, curatore con Cintya Concari e Salvatore Nicitra, nipote del designer- “che unisce la cultura del cibo a quella del progetto”. Alla mostra su Ponti, artefice tra l'altro della bellissima concattedrale di Taranto, si potranno infatti ammirare tutte le creazioni realizzate dall'architetto e designer milanese sulla tavola e sugli oggetti ad essa correlati.

La seconda esposizione di quest'anno riguarderà invece, come

già detto, il giornalista Nunzio Pacella, scomparso nel 2019: “Nunzio era sempre in prima linea quando c’era da difendere il territorio, fin da ragazzino: il caso della Grotta dei Cervi insegna. Amava definirsi archeogastronomo”, ha spiegato il giornalista Camillo De Donno, autore dell’iniziativa: 30 scatti per un’esposizione che inizierà il 2 agosto prossimo – anniversario della scomparsa di Pacella – e che rimarrà aperta per espressa volontà della famiglia Pacella presso il Museo di Maglie, a disposizione delle scuole.

Da sempre in prima linea nel sostegno al Mercatino, “evento dalle indubbe ricadute per l’intero territorio”, ha ricordato per le tre associazioni Antonio Schipa, Confesercenti, Confartigianato, Confcommercio.

Loredana Capone, presidente del Consiglio regionale, ha concluso la conferenza stampa insistendo invece sulla capacità del Mercatino di tessere sinergie virtuose di protagonisti dello sviluppo: “Non a caso il simbolo di quest’edizione è il gomitollo: questa manifestazione è sempre riuscita infatti a creare un valore aggiunto che non sta semplicemente nella somma dei suoi espositori, ma in un’unica tela preziosa. Questo cercano i visitatori quando vengono a vedere la Puglia, per apprezzarne il gusto ma non solo: perché cibo, arte e cultura fanno territorio, ma anche democrazia. E generano economia”.



