

A Guagnano l'Are/Terre del Negroamaro Fest

GUAGNANO – S'inaugura con un convegno sul gusto dell'esperienza "Are/Terre del Negroamaro Fest", la manifestazione promossa dal Comune di Guagnano in collaborazione con il Comitato Tecnico Operativo "Progetto Terre del Negroamaro", in programma da giovedì 20 a sabato 22 luglio, con incontri, degustazioni, laboratori, passeggiate e musica accolti in piazze, vie e corti del centro storico di Guagnano, dove sono allestiti anche i punti di degustazione di vino e cibo.

La tre giorni è solo il primo passo di un nuovo progetto che amplia il già consolidato evento guagnanese "Premio Terre del Negroamaro" e mira a ripensare il territorio e le sue ricchezze: la terra, il vino, il cibo, i luoghi e la comunità.

"Are" è un nome che richiama la terra, le sue dimensioni, ma è intesa anche come la coniugazione di tre verbi che interpretano una nuova visione del territorio e che scandiscono le tre serate: "coltivare dialoghi", a partire dall'incontro e dal confronto si costruiscono intese e reciprocità per progetti di sviluppo della comunità; "gustare luoghi", e assaporare l'esperienza attraverso corti, giardini e campagna, antiche industrie agricole e il racconto di contadini e produttori; "sconfinare territori", ovvero uscire dal proprio per incontrare altre culture e lasciarsi attraversare: essere e dare agli ospiti un pezzo di radice con i suoi frutti, da accompagnare lontano, verso altre destinazioni.

Il festival parte giovedì 20 alle 19.30, con la declinazione "coltivare dialoghi", negli spazi del "Laboratorio dell'identità rurale", in via Carlo Alberto Dalla Chiesa, dove si tiene l'incontro dal titolo "Discorsi intorno

al vino: il gusto dell'esperienza": intervengono Nicola Perullo, filosofo e docente di Estetica del cibo, prorettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (in video conferenza); Andrea Luvisi, docente di Patologia vegetale e presidente del Corso di laurea in Viticoltura ed enologia all'Università del Salento; Laura Rustioni docente di Viticoltura speciale all'Università del Salento, Dario Stefàno, manager e docente universitario; Giovanni Pugliese operatore "active tourism" (Puglia Cycle Tours – Erramondi) e Alfredo Polito comunicatore enogastronomico. A seguire un momento di convivio con un brindisi che saluta l'apertura del festival.

Il programma di venerdì 21 è incentrato su "gustare luoghi": l'appuntamento è alle 18 in piazza Madonna SS. del Rosario per la "Passeggiata tra paese e campagna", guidata e narrata da Gianluca Palma della Scatola di Latta, accompagnato dal giornalista Alfredo Polito, per attraversare i luoghi e ascoltare il racconto dei contadini, di storie e memorie locali.

Non solo luoghi, ma anche cibo e vino: alle 20 apre "La piazza dei vignaioli e le strade del gusto", in piazza Madonna SS. del Rosario e nelle vie e larghi del centro storico, con i banchi d'assaggio dei vini delle aziende del territorio e punti di degustazione delle gastronomie locali. (Ticket vino: 15 euro 5 degustazioni a scelta, ticket cibo presso gastronomie locali).

Alle 20 l'appuntamento è in via Castello con "Sentori e sapori in corte", che diventa una "sala di degustazione" con incontri qualificati sul vino e sul cibo, curata da CibuSalento e i vignaioli presenti alla manifestazione: gli chef Massimo Vaglio e Flavio Valentino, tra fornelli e parole, preparano e raccontano le loro specialità. Il menu prevede: benvenuto di acqua e sale con pane di grano duro a lievitazione naturale, pomodorini a fiaschetto, cipolle, meloncelle, finocchio marino, origano di Castro, capperi di Racale, olio di frantoio e cavatelli mediterranei con ricotta ovina, cacioricotta,

pomodori secchi, basilico. Selezione di vini delle aziende dell'areale scelti in abbinamento al piatto guidate da Carmine Galasso, miglior sommelier del negroamaro. (cene spettacolo in due turni alle 20 e alle 22.00 – massimo 70 posti. Ticket 30 euro, che comprende anche 5 degustazioni di vini delle aziende dell'areale. Prenotazioni su arefest.it).

“Sconfinare territori” è il tema dell'ultima serata, sabato 22, nella quale c'è la consegna del dell'edizione 2023 del “Premio Terre del Negroamaro”, alle 20.30, in piazza Madonna del SS. Rosario. I premiati di quest'anno sono: Emilio Casalini, ideatore e conduttore del programma televisivo “Generazione bellezza”, Dario Stefàno, padre della disciplina sulle attività di enoturismo e di oleoturismo, introdotta di recente nel nostro ordinamento legislativo e Padre Antonio Leuci, cittadino guagnanese, missionario, superiore provinciale dei Padri Rogazionisti del cuore di Gesù, direttore di Caritas Albania dal 2017, impegnato nelle attività di sostegno e di formazione delle nuove generazioni nella diocesi di Lezhe, importante cittadina albanese.

Alle 20 aprono i banchi di assaggio e gli stand gastronomici nelle vie del centro storico con tutti “I colori del vino e del cibo” (via del bianco, via del rosso e via del rosato. Ticket vino: 10 euro 5 degustazioni a scelta, ticket cibo presso gastronomie locali). Dalle 21 il cuore del paese diventa la scenografia delle performance d'arte a cura del Fondo Verri per la tappa della rassegna “Luoghi d'allerta”, con lo spettacolo di teatro d'ombre per bambini e famiglie “BanDita” di e con Silvio Gioia(largo di via Neviera) e la musica di: “ViolinOrchestra” con Francesco Del Prete al violino e Emanuele Coluccia al sax (vico San Luigi);“G.T.G.” Trio Jazz composto da Roberto Gagliardi al sax, Mauro Tre al pianoforte, Marco Girardi alla batteria(via Castello); “FabulaMedBand”conla voce e i tamburelli di Daria Falco, la fisarmonica di Bruno Galeone, la tromba di Marina Latorraca e la batteria di Alessandro Chiga (piazza Calvario e

improvvisazioni musicali in via Sindaco Memmo) e “Underwater” con il pianoforte, l’ukelele e la chitarra di Caterina Palmieri e Anna Carcagnì (Frantoio via Cavour). Gran finale in piazza Madonna del SS.Rosario che, alle 22, si riempie delle note jazz della raffinata e virtuosa Serena Brancale, in quartetto con Domenico Sanna (fenderrhodes/basso synth), Alfonso Deidda (piano/fiati), Dario Panza(batteria).

“Dopo anni di indiscutibili successi, il Premio Terre del Negroamaro prende la forma di un vero e proprio Festival”, spiega François Imperiale, sindaco di Guagnano, “unendo tradizione e innovazione. Una tre giorni in cui dialoghi e dibattiti sulle strategie di promozione territoriale si incrociano con l’incontro tra grandi vini e piatti della tradizione. A fare da palcoscenico, i luoghi del nostro centro storico pronti a svelarsi ad appassionati ed enoturisti”.

Info e prenotazioni: www.arefest.it