

## **“La gratitudine” verso un territorio ricco di risorse, il Mercatino del Gusto ritorna dall’1 al 5 agosto**

29 Luglio 2021

Facebook

WhatsApp

Twitter

LECCE – Non solo presentazione del cibo e dell’enogastronomia del Salento e della Puglia in generale, il Mercatino del Gusto è anche cultura, musica, artigianato, con le luminarie “MarianoLight”, famose in tutto il mondo, libri, laboratori per i bambini e laboratori del gusto, insieme alle cene con i migliori chef pugliesi. Un mix culturale unico, che da 22 anni ha sede a Maglie. Oggi il titolo è “La gratitudine”, un omaggio alle ricchezze della nostra terra, ma anche alle aziende, a chi ha tenuto duro in questi due difficilissimi anni di pandemia. Tante difficoltà, ma anche molte occasioni colte nell’organizzare una

manifestazione che quest'anno è sostenuta con più forza dalla Regione Puglia.

“Il ‘Mercatino del Gusto’ – dichiara Alessandro Delli Noci – dà lavoro 250 operatori, come spiega il presidente Salvatore Santese, dà un'importante vetrina alle aziende dall'1 al 5 agosto: nell'anno della rinascita e delle nuove speranze generare nuove opportunità puntando sull'economia delle relazioni è fondamentale. Tutto ciò che viene benfatto nel nostro Salento, dall'accoglienza, alla buona gestione del bene pubblico, fino alla bellezza del paesaggio, genera gratitudine e arricchisce tutto il sistema economico.

Anche quest'anno saranno premiati coloro che si sono distinti nell'ambito della sostenibilità economica, sociale, ambientale, nei settori legati all'enologia e al turismo, fino al design e all'artigianato d'autore, alla comunicazione, ricerca e innovazione. Sarà un evento ricco di appuntamenti culturali e di eccellenze pugliesi, come hanno spiegato in conferenza il presidente dell'Associazione Mercatino del Gusto Salvatore Santese e l'ideatore del Mercatino Michele Bruno, intervenuti nella conferenza di presentazione che si è tenuta nella Camera di commercio di Lecce”.

## **L'APERTURA**

**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'Olio, 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'Olio, 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, conciature e affinamenti, sgombrando il campo dagli equivoci e dai pregiudizi delle

passaggiare 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