

Con la sagra di San Domenico è festa del gusto

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Celebrare i grani antichi attraverso l'arte della panificazione, fermarsi tra gli stand enogastronomici che propongono piatti della tradizione, scoprire riti del folklore locale, partecipare alle masterclasses per degustare olio e vino Primitivo di Manduria o al laboratorio per fare a mano orecchiette e pizzarielli, conversare con uno scrittore che parla di Sud. Un percorso del gusto che racconta e fa assaporare il territorio, arricchito da allestimenti scenografici ed esposizioni, laboratorio per bambini, musica dal vivo di Ritmo Binario e A3 Apulia Project.

A Uggiano Montefusco, frazione di Manduria in provincia di Taranto, torna l'attesissima "Sagra di San Domenico – Panèmediterraneo" che, giunta alla sua XVIII edizione, si terrà nei giorni 3 e 4 agosto in piazza Castello, cuore del centro storico.

Valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze è lo spirito dell'iniziativa, promossa dal gruppo culturale Aracne che ha svelato i dettagli del programma. Qui, una comunità di soli 1500 abitanti, si prepara ad accogliere turisti e visitatori per una due giorni dal sapore autentico. A cominciare dai piatti: purea di fave e cornaletti (i peperoni friggirelli), caponata salentina servita all'interno di una puccia, pizzarielli (pasta fatta in casa) con polpette al sugo, le immancabili pittule (le pettole), formaggi tipici e focaccia barese con pomodorini, capperi e olive. Una grande festa del gusto, ma anche occasione di conoscenza per chi arriva dal resto d'Italia: ad ogni postazione, un QR code permette di ascoltare la descrizione della ricetta, impreziosita con alcune curiosità.

Si comincia lunedì 3 agosto. Alle ore 20 il Rito della panificazione con i maestri panificatori del territorio. Alle 20:30 degustazione guidata sul vino Primitivo di Manduria a cura del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria con il sommelier Leonardo Spina e di oli con Francesco Cazzolla a cura dell'azienda Bosco di Avetrana. Per queste degustazioni i posti a sedere sono limitati (5 euro, prenotazione al 329.3757972). Alle 22, la piazza si accende con il concerto dei Ritmo Binario con la loro «musica popolana». Il gruppo accosta agli elementi tradizionali ritmi reggae e folk, alternando canti impegnati e testi più leggeri. Con il loro progetto, la pizzica viene contaminata e i grandi classici della musica popolare sono proposti in chiave contemporanea.

Martedì 4 agosto, alle 20, conversazione a tavola con lo scrittore Francesco Dimitri per parlare di “Sud è magia”, mentre alle 21 – restando in tema – la passeggiata di comunità “Uggiano magica” alla scoperta del folklore magico. Tra superstizione e usanze contadine. In quanti conoscono il rito della fascinazione o Uggiano come terra di civette e presagi o, ancora, il rito delle scope nella notte tra il 23 e il 24 giugno? Senza dimenticare il fenomeno del tarantolismo che vedrà la simulazione dell'antico rituale terapeutico-musicale con la presenza di una ballerina e i suoi musicisti. Alle 22, infine, il concerto di A3 Apulia Project. Interessante realtà del panorama etno-folk italiano, trae ispirazione dal Mediterraneo come luogo d'incontro tra popoli, culture e sonorità, trasformando questo patrimonio in spettacolo. La loro musica è un raffinato intreccio di folk, rock e canzone d'autore.

In entrambe le giornate, stand enogastronomici, mostre e artigianato artistico, esposizione e vendita di prodotti agroalimentari a cura dell'associazione Mediterranean Ways, laboratorio “Gioco Argilla” per bambini dai 5 ai 10 anni (costo 3 euro, prenotazioni al 347.5866787), laboratorio gratuito “Mani in pasta” per imparare a fare orecchiette e pizzarielli.

L'iniziativa ha il patrocinio di Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura, sviluppo rurale e ambientale - e la collaborazione di enti, aziende e associazioni.