Con la sagra di San Domenico il territorio racconta le sue radici

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Un percorso del gusto tra prodotti tipici locali e piatti che si tramandano da generazioni, degustazione guidata di vini e oli, allestimenti scenografici per valorizzare vicoli, piazze e corti. E ancora: libri e mostre, concerti e stage di pizzica, laboratori, aperture straordinarie di siti di grande valore storico-artistico e una passeggiata sensoriale alla scoperta delle erbe aromatiche. A **Uggiano Montefusco, piccola frazione di Manduria in provincia di Taranto**, le radici hanno il sapore di un evento che celebra il grano, i suoi prodotti e le tradizioni ad esso collegate. Del resto, lo stemma del paese sono proprio le tre spighe. C'è tutto questo nella "**Sagra di San Domenico – Panèmediterraneo**" che, giunta alla sua XVII edizione, è in programma nei giorni **3 e 4 agosto**.

Un borgo di soli 1500 abitanti che, per l'occasione, si prepara ad accogliere turisti e visitatori alla ricerca di autenticità, svago e sapori di una volta. Gli stand gastronomici proporranno pasta fatta in casa e polpette, pettole, fave, melanzane ripiene, ma con una particolarità: ad ogni postazione, un QR code darà la possibilità di ascoltare la descrizione della ricetta, con curiosità ad essa collegate. «Questa – commenta il **gruppo culturale Aracne**, promotore dell'iniziativa - non è la solita sagra. Qui il cibo è cultura. Una cultura rurale che ha lasciato tracce nelle tradizioni, riti, usanze che resistono. A Uggiano il cibo viene raccontato in modo coinvolgente attraverso la contaminazione di diverse forme d'arte: musica, pittura, fotografia ma anche multimedialità».

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

IL PROGRAMMA

Si comincia **domenica**alle 20, in piazza Castello con il rito della panificazione con il cake designer Andrea Pizzaleo. A seguire, degustazione guidata sul vino Primitivo di Manduria a cura del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria con il sommelier Leonardo Spina e la nutrizionista Aic (Associazione Italiana Celiachia) Antonella Spedicato. Francesco Cazzolla accompagnerà la degustazione di oli a cura dell'azienda Bosco. Per le degustazioni, al costo di € 5, i posti a sedere sono limitati (per prenotazioni: 329.3757972). Alle 21:30 lo stage di pizzica con Floriana Guida (costo €10, prenotazione al 320.3844429) e, alle 22, il concerto di Viaggio Popolare con Davide Donno (voce e tamburo), Giuseppe Anglano (voce, fisarmonica e organetto) e Gianvito Carlino al violino. Accompagnati dalla danza di Floriana Guida, proporranno un omaggio alle travolgenti pizziche provenienti da tutto il Salento, ma anche ai canti e cunti d'amore, di lavoro e protesta.

Lunedì4, sempre in piazza, la presentazione alle 20 del libro "Dizionario delle parole perdute" di Leonardo Di Maggio a cura di Francesca Nardelli. A seguire, passeggiata sensoriale alla scoperta delle erbe aromatiche a cura di Ileana Tedesco, guida ambientale escursionistica Aigae. Alle 22, musiche dal mondo con Nadia Martina e il progetto Namar.

Nella due giorni, imperdibili anche la mostra d'arte di Maria Rosaria Dinoi, quella fotografica di Letizia Cucci, l'esposizione di artigianato artistico e le prelibatezze delle aziende agroalimentari, mentre l'antico forno a legna di comunità ospiterà l'originale mostra multimediale P.R.I.M.I.T.I.V.O. realizzata dal Gal Terre del Primitivo. Infine, in programma anche laboratori della pasta per adulti e bambini per imparare a fare i "pizzarieddi", la tipica trafila di pasta fresca.

Vuoi restare sempre aggiornato con le notizie più importanti? Iscriviti al nostro canale WhatsApp InfoOggi e ricevi in tempo reale gli aggiornamenti direttamente sul tuo smartphone! Clicca qui per unirti

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/con-la-sagra-di-san-domenico-il-territorio-racconta-le-sue-radici/147229