

Mercatino del **Gusto**

1-7 Agosto 2024 **MAGLIE(LE)**





REGIONE PUGLIA



Consiglio Regionale della Puglia

La Presidente



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
SVILUPPO RURALE E AMBIENTALE



Camera di Commercio
Lecce



CITTÀ
DI MAGLIE

con il patrocinio



PROVINCIA di LECCE
SALENTO d'AMARE





P. 4	Presentazione Mercatino del Gusto	P. 20	Masserie didattiche
P. 5	Premio Mercatino del Gusto	P. 21	Mercatino del Gusto Off
P. 7	Mostra "La tavola cambia rotta"	P. 22-23	Tradizioni innovative
P. 8	Piazza del Vino	P. 25	Mercatino Junior
P. 9	Via della Gastronomia	P. 26-27	Cene in Villa
P. 9	Il Museo dei selfie	P. 29	Gusto Lab
P. 11	Via dei Presidi e Comunità del Cibo	P. 31	Gusto della Poesia
P. 11	Via del Benessere	P. 33-34	Salotto Letterario
P. 11	Via dell'Olio	P. 35	Maglie... in cCorte
P. 12	Via dei Dolci	P. 35	100 anni di Passione
P. 12	Via degli Spiriti	P. 36	Tirar tardi
P. 13	L'Angolo del Caffè e Piazzetta del Gelato	P. 37	Santese Fashion
P. 15	Cibo di strada - <i>Viale Madonna Addolorata</i>	P. 39	Salento Jazz a Maglie
P. 15	Birra artigianale - <i>Viale Madonna Addolorata</i>	P. 40	Gusto Folk
P. 16	Cibo di strada - <i>Via D.R. Garzia (Frantoio Ipogeo)</i>	P. 42	Benvenuti in Puglia
P. 16	Birra artigianale - <i>Via D.R. Garzia (Frantoio Ipogeo)</i>	P. 46	Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto
P. 17	Via dell'artigianato	P. 49	Info e prenotazioni
P. 18	Il Fomello - Hostaria di Puglia	P. 51	Mappa degli eventi
P. 18	Pasta Experience	P. 52	PickEat - Prenotazioni online

I fondamentali

Il MERCATINO DEL GUSTO compie 25 anni e, proprio per questo, la parola chiave di questa edizione rappresenta una sintesi del suo modo di operare e di promuovere a 360 gradi la cultura del progetto.

In ogni campo della vita sociale, compresa la sfera che riguarda il turismo, il cibo, la ristorazione e l'accoglienza, si generano criticità che sempre di più evidenziano l'assoluto bisogno di ri/tornare ai **FONDAMENTALI**. Si tratta di ricominciare a rispettare certe regole basilari, quelle sostanziali e, probabilmente, necessarie. Occorre **riprendere a utilizzare le cose indispensabili**, irrinunciabili, fatte con codici elementari, in molti casi primari e quindi essenziali.

Non tanto per far rivivere il passato. Ma per ribadire che per far bene ogni cosa, per disegnare originalmente un'idea, per portare a compimento qualsivoglia attività, per costruire e governare il futuro, sia necessario - se non appunto fondamentale - avere delle basi.

In ogni sapere ci sono i fondamentali. Nelle arti come nella comunicazione, nell'economia come nella fisica e, perché no, in cucina come in una pescheria, nella cultura del progetto gastronomico così come nel design o in architettura. Da troppo tempo però **ci siamo abituati a pensare che tutto possa essere a portata di un clic.** Non abbiamo ancora compreso che poter usufruire di un'informazione non significa possedere una materia o una competenza. Ancor meno, essere divenuti degli influencer, prima ancora di essere diventati dei testimonial, non garantisce un'approfondita comunicazione.

Per questo, attraverso il Mercatino del Gusto, **raccontiamo sì del mondo del cibo, del vino e dell'accoglienza**, insieme a cuochi, viticoltori, artigiani e produttori. Ma, al contempo, **contaminando il tutto con l'arte, la musica, la letteratura, le mostre dedicate al design** e ai nuovi linguaggi. **Per costruire e generare relazioni fondamentali capaci di far nascere nuove idee** che fungano da modello e stimolo per il territorio, per la Puglia e, se possibile, per il sistema Italia.

Michele Bruno

Ideatore del Mercatino del Gusto

Salvatore Santese

Presidente Associazione Mercatino del Gusto

Giacomo Mojoli

Disegnatore di idee

Premio Mercatino del Gusto



Il Mercatino del Gusto, sin dalle sue origini ha posto in primo piano, nel suo agire, la Cultura del progetto. Una sensibilità che nel tempo si è allargata a 360 gradi, in diversi campi e settori, non solo quelli dell'accoglienza, del cibo, del vino e del turismo. Il Mercatino del Gusto è oggi una Community, dentro la quale il valore delle relazioni sociali è divenuto strategico. Per questo ogni anno viene istituito il **Premio Mercatino del Gusto** assegnato a donne e uomini che hanno una visione sociale contemporanea, originale e innovativa, mirata a una sostenibilità globale. Nei confronti del loro lavoro, delle persone e del futuro. In ogni ambito e settore: **alimentazione e accoglienza, agricoltura ed enologia, arte e cultura, comunicazione e nuovi linguaggi, economia circolare, imprenditoria e design strategico, turismo consapevole e qualità del buon vivere**. Il Premio, quindi, come occasione di inclusione di più idee, come contaminazione di esperienze e competenze, come rete potenziale e reale di futuri ambasciatori del buon vivere, della bellezza a più dimensioni della Puglia e del sistema Italia.

Il Premio consiste in una pregevole luminaria firmata da **Mariano Light**, azienda tra le più famose e rinomate al mondo: per raccontare la storia della Puglia con occhi puntati fiduciosi in avanti.

La cerimonia sarà presentata dall'attore **Antonio Stornaio** e **Anna Maria Ferretti**.

Mercoledì 7 agosto 2024 alle 21.00, LICEO CAPECE - Via Capece

Evento riservato su invito

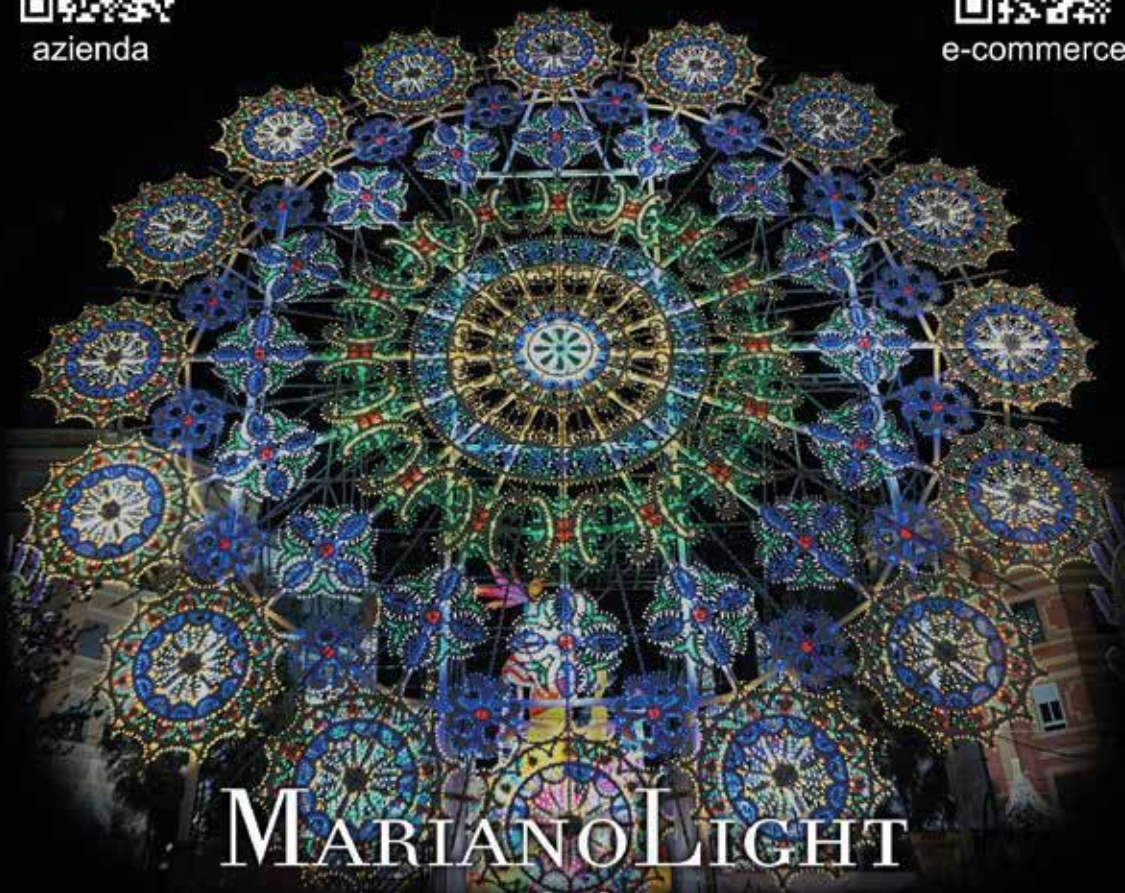


azienda

www.marianolightluminarie.com



e-commerce



MARIANO LIGHT
1898

Corigliano d'Otranto (LECCE) - Zona Artigianale - Tel. 0836 471083



La Tavola cambia rotta

curata da
Cyntia Concari e Roberto Marcatti

Dopo **Gio Ponti** e **Tobia Scarpa** ai quali abbiamo, rispettivamente, voluto dedicare una Mostra in occasione dell'edizione 2022 e 2023 del Mercatino del Gusto - i **curatori hanno scelto di osare, affrontando la cultura del cibo e**

la cultura del progetto con il racconto della convivialità del futuro. Il tutto **attraverso 8 proposte di tavola imbandita** progettate da altrettanti studi di designer/architetti che hanno scelto di interpretare il futuro attraverso la tavola utopica, favola, del single, onirica, emersa, sospesa, salvifica e organica.

La finalità e la sfida della mostra **“La tavola cambia rotta”** è dunque un invito e uno stimolo a uscire dagli schemi, ad orientarsi nell'affollato panorama del design che ci circonda quotidianamente per uno sguardo che vada **“oltre”**, valorizzando tutti gli aspetti di diversità e inclusività per cercare di trasmettere un messaggio etico e sociale, ma anche di bellezza e facilità d'uso. Proponendo a ciò che è **“extra-ordinario”** soluzioni attuali che siano frutto della stessa ricerca, attenzione, tecnologia e bellezza che usiamo per i progetti ordinari.





1-7 agosto dalle 20.00 alle 24.00

PIAZZA ALDO MORO

TICKET & DEGUSTAZIONI € 10,00



AGRICOLE DE PALMA

LEQUILE (Le)
agricoledepalma@libero.it

APOLLONIO Casa Vinicola

MONTERONI DI LECCE (Le)
www.apolloniovini.it

CANDIDO FRANCESCO

SAN DONACI (Br)
www.candidowines.it

CANTELE

GUAGNANO (Le)
www.cantele.it

CANTINA COPPOLA 1489

GALLIPOLI (Le)
www.cantinacoppola.it

CANTINA SAN DONACI SCA

SAN DONACI (Br)
www.cantinasandonaci.eu

CANTINA SAMPIETRANA

SAN PIETRO VERNOTICO (Br)
www.cantinasampietrana.it

CANTINE DE FALCO

NOVOLI (Le)
www.cantinedefalco.it

CANTINE DUE PALME

CELLINO SAN MARCO (Br)
www.cantineduepalme.it

CANTINE PAOLO LEO

SAN DONACI (Br)
www.paololeo.it

CANTINE RISVEGLIO

BRINDISI
www.cantinerisveglio.it

CANTINE SANTA BARBARA

SAN PIETRO VERNOTICO (Br)
www.cantinesantabarbara.it

CASTELLO MONACI

Salice Salentino (LE)
www.castellomonaci.it

CONTI ZECCA

LEVERANO (Le)
www.contizecca.it

FUNIATI

San Pancrazio Salentino (Br)
www.funiasi.it

GAROFANO Vigneti e Cantine

COPERTINO (Le)
www.vinigarofano.it

LE VIGNE DI SAMMARCO

CELLINO SAN MARCO (Br)
www.levignedisamarco.com

MENHIR SALENTO

BAGNOLO DEL SALENTO (Le)
www.menhirsalento.it

PALAMÀ Vini del Salento

CUTROFIANO (Le)
www.vinicolapalama.com

PRODUTTORI DI MANDURIA

MANDURIA (Ta)
www.produktoriviniemanduria.com

TAURINO COSIMO

Vigneti & Cantine
GUAGNANO (Le)
www.taurinovini.it

TENUTE LU SPADA

BRINDISI
www.tenuteluspada.it

TORRE OSPINA

RACALE (Le)
www.torreospina.com

VINI LEUCI

GUAGNANO (Le)
www.vinileuci.it

Vitivinicola MARULLI

COPERTINO (Le)
www.vinimarulli.com

in collaborazione





1-7 agosto ore 19.00
VIA GINNASIO
INGRESSO LIBERO



CASEIFICIO CORATINO SRL
CORATO (Ba)
www.caseificiocoratino.it

INMARE
RACALE (Le)
www.inmare.eu

DANIELI II
Forno delle Puglie
BITONTO (Ba)
www.ilfornodellepuglie.it

MASSERIA CAPASA
MARTANO (Le)
www.masseria-capasa.it

FICHISSIMI!
CARPIGNANO SALENTINO (Le)
www.buyfichissimi.com

MOLINO A VENTO
di Ioanna Domenico
BICCARI (Fg)
www.molinoavento.com

SANTORO Salumificio
CISTERNINO (Br)
www.salumificiosantoro.it

STAGLIO
GALATINA (Le)
www.stagliopanificati.it



IL MUSEO DEI SELFIE l'arte interattiva 3d

Ritorna, dopo il grande successo del 2023, Museo dei Selfie di Tina Marzo, presso Palazzo De Marco a Maglie. La mostra, aperta al pubblico fino al 15 settembre, presenta 40 installazioni innovative e interattive. Una delle installazioni di punta è dedicata al Mercatino del Gusto, offrendo ai visitatori un'esperienza unica: un piatto gigante di insalata in cui possono "immergersi", creando l'illusione di essere un alimento. Questa installazione celebra la tradizione culinaria locale e invita i visitatori a riflettere sul rapporto tra cibo e arte.



La mostra sarà aperta tutti i giorni dalle 18:30 alle 23:30, ultimo ingresso.
Vi invitiamo a partecipare a questa straordinaria esperienza visiva e interattiva.



GIORGIO SANTESE



1-7 agosto ore 19.00
VIA ROMA - INGRESSO LIBERO



CAPRICCI DEL PELLEGRINO
TARALLI E PRODOTTI DA FORNO
NOICATTARO (Ba)
www.capriccidelpellegrino.com

Macelleria ROMANELLI
CAPOCCOLLO DI MARTINA FRANCA
MARTINA FRANCA (Ta)
www.macelleriaromanelli.it

GRIOT
FRA.GRANTE
CARMIANO (Le)
www.cooperativagriot.it

Cooperativa di Comunità
CO.SPE.MI
MINERVINO (Le)

CUMENTO
di Gabriella Rondini
BORGAGNE (Le)
www.cumento.it

SPINA Sapori di Puglia
ORIA (Br)
www.spinasaporidipuglia.com



1-7 agosto ore 19.00
VIA ROMA - INGRESSO LIBERO

AHHA SOAP
CASAMASSIMA (Ba)
www.ahhasoap.com

CASCIARO ALOE
DISO (Le)
www.aloeveracasciaro.it

PASTICCERIA COLITTA
CELLINO SAN MARCO (Br)
*Prodotti senza glutine, lattosio e
intolleranze alimentari*
www.pasticciottopugliese.com



1-7 agosto ore 19.00 - PIAZZA ALDO MORO
INGRESSO LIBERO

MIO PADRE È UN ALBERO
di Lidia Antonacci
SAN SEVERO (Fg)
www.miopadreeunalbero.it

ÒLILOCALE
Azienda Agricola
Silvana Inguscio
CANOSA DI PUGLIA (BT)
www.oliolocale.it

PRIMOLJO
CASARANO (Le)
www.primoljo.com



NATYOURE di Mossa Domenica
SANNICANDRO DI BARI
www.natyoure.it

TENUTA RUSSO
LECCE
www.tenutarusso.com



DOLC'È di Blasi Romina
MAGLIE (Le)
www.pasticceriasalento.it

DOLCIUMI STELLA
MARTANO (Le)
www.dolciumistella.com

**MARTINUCCI
LABORATORY**
www.martinuccilaboratory.it

**Pasticceria
TOP ORANGE**
ZOLLINO (Le)
www.toporange.it

TENUTA VEROLA
CARMIANO (Le)
www.tenutaverola.it

ZIO PASQUALE SRL
CEGLIE MESSAPICA (Br)
www.ziopasquale.it



50/60 GIN RURALE
DISTILLERIA RURALE
GRAVINA (Ba)
www.distilleriarurale.com

**ELISIR FARMACIA
CAMBOA**
FARMACIA CAMBOA
UGGIANO LA CHIESA (Le)
www.laboratorifarmaciacamboia.it

ESSENTIAE DEL SALENTO
UGENTO (Le)
www.essentiaedelsalento.it

GECO GIN
DISTILLERIA GRECO CAROPPO
CARMIANO (Le)
www.gecogin.it

GIN GINA
CADDHISTARO DRY GIN
ALLISTE (Le)
www.voilaboutique.it

1-7 agosto ore 19.00
VIA TRENTO E TRIESTE
INGRESSO LIBERO

MITA SPIRITS
di ELIA CALÒ
LECCE
www.mitaspirits.com

SKIPA GIN
CASTROMEDIANO
CAVALLINO (Le)
www.skipabeer.com

**GELATO
BAR CLAUDIO**
TAVIANO (Le)



L'angolo del caffè

1-7 agosto ore 19.00 - LARGO SAN PIETRO



Avere cura del dettaglio per noi significa seguire con attenzione ogni fase della produzione per arrivare ad un prodotto finale che sappia esprimere un gusto piacevole ma anche il nostro approccio alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio. Oltre alla torrefazione del caffè la nostra azienda produce macchine da caffè in cialda. La sostenibilità dei processi e dei prodotti, **l'attenzione all'ambiente e al territorio** sono da sempre linee guida della filosofia aziendale di Spinel Caffè. Il nostro stabilimento è alimentato con fonti di energia rinnovabili, siamo attenti alla corretta gestione dei rifiuti, **produciamo caffè utilizzando imballaggi riciclabili**, costruiamo macchine da caffè a cialde robuste ed affidabili, dotate di tecnologie che garantiscono risparmi energetici, selezioniamo con attenzione materiali nobili, scegliamo i fornitori che costituiscono la rete di un vero e proprio distretto industriale di filiera. **Spinel Caffè è un'azienda a chilometro zero, perché le nostre macchine sono Made in Salento, ogni loro componente racconta la storia di imprese che costituiscono le eccellenze della nostra terra.**



Piazzetta del gelato

1-7 agosto ore 19.00 - PIAZZETTA CADUTI DI VIA FANI



Bontà e qualità, ecco il gelato Maglio

Ha superato quota 145 anni senza mai rinunciare a qualità e attenzione ai dettagli. L'azienda Maglio propone nella sua gelateria una ricca scelta di gusti, anche per chi ha problemi di intolleranze e allergie alimentari. Ecco allora che si possono trovare gusti gelato anche senza lattosio e senza glutine. **Dalle creme alla frutta, passando da una intrigante selezione di Cioccolato Pure Origin premiato con Tavoletta d'Oro:** il Cuyagua, Cacao Venezuela 100%, il Cioccolato Equador al 100% e tanti altri da scoprire.





NATURALIS[®]

BIO RESORT & SPA



MEMBER OF

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently awarded

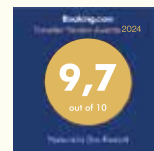


MARTANO
Città dell'ALOE

naturalisbioresort.com

Martano (LE) ITALY

Tel. 0836 061101 - Cell. 349.8251363





1-7 agosto ore 19.00
VIALE MADONNA ADDOLORATA

Attività realizzata con il contributo
del MASF ai sensi del D.M. 410789/2023



**CACIOCAVALLO
IMPICCATO**

PIETRO BIASI STREETFOOD
CASTELLANA GROTTA (Ba)
a partire da euro 5,00

CHIPS SALENTO
SALENTO CHIPS

UGGIANO LA CHIESA (Le)
a partire da euro 5,00

LA CUMMA
ARTE MEA - MAGLIE (LE)
a partire da euro 5,00

LA PUCCIA
LECCE
a partire da euro 7,00

LA PURPETTA
ASSOCIAZIONE MERCATINO DEL GUSTO
MAGLIE (Le)
a partire da euro 5,00

LA ZAMPINA
CIBUM MACELLERIA/RISTOGRILL
ALBEROBELLO (Ba)
a partire da euro 7,00

LE BOMBETTE
IL MACELLAIO di Michele Cito
MARTINA FRANCA (Ta)
a partire da euro 8,00

OJUMARE
ASSOCIAZIONE MERCATINO DEL GUSTO
MAGLIE (Le)
a partire da euro 9,00

PIZZONGULI E FRISE
PANIFICIO CURIANO
MAGLIE (Le)
pizzo euro 2,00 - frise euro 5,00

birra artigianale



1-7 agosto ore 19.00
VIALE MADONNA ADDOLORATA

BIRRA SALENTO
LEVERANO (Le)
www.birrasalento.it

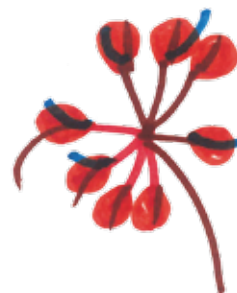
Birrificio Biologico GRUIT
BRINDISI
www.gruit.it

Birrificio B94
LECCE
www.birrificiob94.it

SKIP A BREAD BEER
CASTROMEDIANO-CAVALLINO (Le)

Birrificio BIRRANOVA
TRIGGIANELLO (Ba)
www.birranova.it

Birrificio ERLAND BEER
RACALE (Le)
www.birraartigianaleerland.com





1-7 agosto ore 19.00
VIA D. R. GARZIA
presso frantoio ipogeo

Attività realizzata con il contributo
del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023



**DAL 1978 NATALE
PASTICCERI DI FAMIGLIA**

Lecce - Otranto - San Cesario di Lecce
a partire da euro 2,00

**HAMBURGER
IL CARRETTINO
LECCE**

a partire da euro 10,00

**LE BOMBETTE
SALUMI MARTINA FRANCA**

MARTINA FRANCA (Ta)
a partire da euro 8,00

**LE CHIPS SALENTO
SALENTO CHIPS**

UGGIANO LA CHIESA (Le)
a partire da euro 5,00

**PANINO con CACIOCAVALLO
IMPICCATO e CAPOCOLLO**

NOVECENTO STREET FOOD
CASTELLANA GROTTE (Ba)
a partire da euro 5,00

POLPETTE DI POLPO

LA POLPERIA - OTRANTO (Le)
a partire da euro 8,00

PANZEROTTO PUGLIESE

ASS. CULT. MATER TERRAE
TIPICI MEDITERRANEI
CRISPIANO (Ta)
a partire da euro 4,00

PITTULE

ANGELO QUALITÀ e GUSTO
CORIGLIANO D'OTRANTO (Le)
a partire da euro 5,00

**DAL CAMPO ALLA TAVOLA
ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA**

Laboratorio Enogastronomico del settore
Agrario e Alberghiero dell'IISS
"Egidio Lanoce" di Maglie
a partire da euro € 5,00



BIRRIFICI CALÉNDER

TUGLIE (Le)
www.birracalender.it

BIRRIFICIO DEGLI OSTUNI

POGGIORSINI (Ba)
www.birriffiodegliostuni.it

**BIRRIFICIO
MALATESTA**

LECCE
www.malatestailbirrifficio.it

BAFF Beer

LECCE
info@baff.beer

1-7 agosto ore 19.00
VIA D. R. GARZIA
presso frantoio ipogeo

BIRRIFICIO DANIEL'S

MANDURIA (Ta)
www.birrifficio-daniels.business.site





Le Vie dell'Artigianato al Mercatino del Gusto Maglie

ARTIGIANATO
AGROALIMENTARE, ARTISTICO E MODA SARTORIALE

*Il valore del Made in Italy
Prodotto nel Salento*

Laboratori e dimostrazioni di
cartapesta, ceramica, mosaico, intreccio di fibre vegetali,
tessitura, ricamo Punto Maglie, intarsio del legno

il fornello hostaria di Puglia Noci (ba)

MENU DEGUSTAZIONE euro 26,00

ACQUASALE PUGLIESE

Pane di Altamura con pomodorini agrodolci al vino, cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti, olive pugliesi, capocollo di Martina Franca e burratina della Murgia

PIATTO ARROSTO MISTO (6 Pz di carni)

Bombette (fagottino di capocollo di maiale ripieno con formaggio tipico pugliese)

Zampina (salsiccia sottile di suino nero, macinata a grana media e condita con aromi naturali)

MELONCELLA SALENTINA E RUCOLA

PATATE FRESCHE FRITTE

TETTE DELLE MONACHE

soffice pan di spagna con crema pasticcera chantilly

CALICE DI VINO Rosato o Rosso selezione MENCHIR SALENTO

ACQUA ORSINI 50 cl

A RICHIESTA EXTRA MENU:

GNURRAREDDI O TOURCINIEDDI Piatto di Pz 6

(involtini di fegato, polmone e cuore di agnello)

Euro 5,00

II° CALICE DI VINO selezione MENCHIR SALENTO

(Max pz 1 per ogni menù)

Euro 4,00

1-7 agosto - VIA CAPECE

Menù degustazione ogni 40 minuti dalle 20:30 alle 23:30

INFO E PRENOTAZIONI 3355764033



MenhirSalento



SCANSIONA E CLICCA
SUL LINK CHE TI APPARE

pastaxperience

1-7 agosto ore 19.00

VIA ORFANOTROFIO

NON SI ACCETTANO PRENOTAZIONI

L'Associazione Culturale **TRITICUM** di Brindisi vi farà scoprire i segreti delle ricette tradizionali pugliesi per poi degustarle: **orecchiette di grano arso con pomodoro e cacio ricotta, bavette di grano arso alla poverella con pomodori e peperoni, cavatelli con le cozze.**

Garantiamo cibo senza glutine.

Piatto degustazione: euro 7,00





SORGENTE DI PUGLIA

Vegbottle



Nobile per Natura.
Sostenibile
per scelta



UTILIZZO
DI ENERGIE
RINNOVABILI



TRASPORTI
FONTE
REGIONALE



BOTTIGLIE PET
LIGHTWEIGHTING
+FACILE RICICLARE

Official Water

Mercatino del **Gusto**

1-7 Agosto 2024 **MAGLIE(LE)**

Vocazione Green



Laboratori didattici per Adulti e Bambini
"Storie della Memoria Contadina"

1-7 agosto ore 19.30

PIAZZA DUOMO
INGRESSO LIBERO

Le Masserie Didattiche di Puglia vi daranno la possibilità di scoprire i modi, gli usi e le tradizioni agricole che conservano ancora oggi intatto tutto il fascino di quel rapporto "uomo-lavoro-natura", faticoso e antico come la storia dell'uomo.

GIOVEDÌ 1 AGOSTO

Laboratorio **"La via della seta"**: impareremo a conoscere le tecniche di produzione della seta. Dall'allevamento del baco da seta, alla gestione e crescita dei gelsi per fornire ai bachi le foglie di cui si nutrono, fino alla trattura del bozzolo per liberare il filo di seta.

MASSERIA DIDATTICA "BERNARDI CIVILTÀ CONTADINA"
Tuglie (Le)

VENERDÌ 2 AGOSTO

Laboratorio **"Il secolario"** - un viaggio nei sapori della Terra, un'esperienza sensoriale unica con il racconto di un olio extravergine di oliva attraverso tradizioni millenarie.

MASSERIA DIDATTICA "SECOLARIO MASSERIA DEL VIVERBENE" - Palmarigi (Le)

SABATO 3 AGOSTO

Laboratorio **"L'orto secondo le stagioni"**, conoscere frutti e ortaggi, creare succhi per avvicinare i piccoli alla natura e alla sensibilità ecologica

MASSERIA DIDATTICA "BERNARDI CIVILTÀ CONTADINA"
Tuglie (LE)

DOMENICA 4 AGOSTO

Laboratorio **"La via della seta"**: impareremo a conoscere le tecniche di produzione della seta. Dall'allevamento del baco da seta, alla gestione e crescita dei gelsi per fornire ai bachi le foglie di cui si nutrono, fino alla trattura del bozzolo per liberare il filo di seta.

MASSERIA DIDATTICA "BERNARDI CIVILTÀ CONTADINA"
Tuglie (Le)

LUNEDÌ 5 AGOSTO

Laboratorio **"Le mani in pasta"** - realizzare qualcosa con le proprie mani, coltivare la propria creatività, risvegliare i cinque sensi, conoscere ed apprezzare la ricchezza delle forme della pasta e dei prodotti da forno salentini

MASSERIA DIDATTICA "FORNO CAROPPO"
Specchia Gallone frazione di Minervino di Lecce (Le)

MARTEDÌ 6 AGOSTO

Laboratorio **"Il secolario"** - un viaggio nei sapori della Terra, un'esperienza sensoriale unica con il racconto di un olio extravergine di oliva attraverso tradizioni millenarie.

MASSERIA DIDATTICA "SECOLARIO MASSERIA DEL VIVERBENE" - Palmarigi (Le)

MERCOLEDÌ 7 AGOSTO

Laboratorio **"Difendiamo la natura... dalle piante al cibo"**: l'estrazione dei pigmenti dalle piante per una pittura con i colori naturali su cartoncino riciclato, per imparare a riconoscere la capacità colorante degli estratti naturali in sostituzione dei coloranti artificiali. Ma anche per soddisfare le attuali tendenze di consumo, partendo da un ottimo yogurt bianco, privo di qualsiasi additivo.

MASSERIA DIDATTICA "CINQUE SANTI" - Vernole (Le)

Coordinamento a cura del

Consorzio Taste&Tour in Masseria
masseriedidattichedipuglia@gmail.com



La nostra **forza** è nella **comunità**

Insieme, per uno sviluppo più sostenibile



Photo credit: Flavio & Frank
bpcanali.it



Banca
Popolare
Pugliese



SISTEMA DI GESTIONE
PER LA SOSTENIBILITÀ SOCIALE
INFORMAZIONI CERTIFICATE
CQY
CERTIFICATION
198 001 001 0001 47008-2007

bpp.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

mercato del Gusto **off**

1-7 agosto ore 20.30 - CENTRO STORICO
consulta il menu <https://mercato.pickeat.it>

IN COLLABORAZIONE CON

BELAMI

Via Roma, 86 - Maglie LE

INFO E PRENOTAZIONI: 3271461522 / 0836312930

JOEY BISTROT CAFE

Via S. Giuseppe, 21 - Maglie (Le)

Ristorante con giardino, cocktail e wine bar

INFO E PRENOTAZIONI: 344.0966116 - 0836.308227

LAWYER'S PUB

Via Lubelli, 9 - Maglie (Le)

Menu Mercatino € 30,00

INFO E PRENOTAZIONI: 3473795346

SANTI SPIRITI

Piazzetta Rosetta Palma, 4 - Maglie (Le)

Braceria - Birreria con Piazzetta
(ampia scelta di birre artigianali)

PER INFO E PRENOTAZIONI: 338.4366249

MAX MASSIMO MENTASTI

Via De Viti De Marco s/n - Maglie (Le)

Menu Mercatino € 50,00

INFO E PRENOTAZIONI: 0836 503955





a cura di Roberto ALOISIO
con la collaborazione di
Ilaria Mancino, Fabio Iaci, Anna Dimitri, Anna Cinzia Villani

1-7 agosto

CORTE DEI DROSO traversa Via Roma

info e prenotazioni: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)

INGRESSO LIBERO

Rivivere le tradizioni in chiave contemporanea, approfondendo la conoscenza di ciò che mangiamo e dei riti della tradizione.

GIOVEDÌ 1 AGOSTO

DEGUSTAZIONE E INCONTRO SU COLTIVAZIONE, RACCOLTA DI MELONI ANTICHI E MODALITÀ DI COLTIVAZIONE

Degustazione di antichi meloni e vecchie cultivar salentine e pugliesi quasi dimenticate, spesso non commercializzabili di cui ogni anno vengono raccolti i semi e coltivati secondo le vecchie tecniche dei contadini salentini.

VENERDÌ 2 AGOSTO

ore 21.00

COLTIVARE UN ORTO COI VECCHI METODI

Incontro sulla coltivazione nei nostri campi secondo le vecchie metodologie (aridocoltura, coltura a secco senza irrigare) fondate sulla sostenibilità ambientale e sullo sfruttamento senza forzature dei nostri terreni seguendo il ritmo delle stagioni.

dalle ore 22.30

IL VENERDÌ DELLA CORTE

Sedersi intorno a un tavolo dopo una giornata di lavoro, gustare insieme i prodotti e i piatti di stagione, discutere di bellezza e sostenibilità, ascoltare e suonare della buona musica con lo scenario di una vecchia corte salentina, spesso un tempo cuore pulsante della comunità. Con la collaborazione artistica e musicale di Ilaria Mancino e della cantante e artista salentina Anna Cinzia Villani.

SABATO 3 AGOSTO

ore 21.00

SPETTACOLO POMO D'AMORE

Spettacolo Rituale celebrativo della preparazione della Salsa di Pomodoro con Roberto Aloisio, Donatella Carrozzini, Mariapia Durante, Marianna Ghiaccio, Anna Giaffreda, Fabio Iaci e la giovanissima Aurora Pugliese. Scritto e curato da Ilaria Mancino.

dalle ore 22.30

IL SABATO DELLA CORTE

Con la collaborazione artistica e musicale di Ilaria Mancino e della cantante e artista salentina Anna Cinzia Villani

DOMENICA 4 AGOSTO

ore 21.00

I COCKTAIL CON LA FRUTTA DI AGOSTO

La frutta di agosto, descritta anche nelle modalità di coltivazione, si unisce al vino (e non solo) per dare dei cocktail da gustare secondo stagione.

dalle ore 22.30

LA DOMENICA DELLA CORTE

Con la collaborazione artistica e musicale di Ilaria Mancino e della cantante e artista salentina Anna Cinzia Villani



LUNEDÌ 5 AGOSTO

ore 21.00

SPETTACOLO BEN OLTRE

Fra echi musicali del passato e una ricchezza di ritmi e suoni, un viaggio fra i sentimenti di una donna salentina, primo tra i quali quello per la madre. Scritto e interpretato da Anna Dimitri, lo spettacolo "Ben oltre" si divide in nove sogni (canti in forma di poesia) durante i quali la voce narrante, partendo dall'infanzia, ricorda lembi di esistenze che si sono incrociati tra loro, anche per un solo istante, e che poi il tempo ha dissolto. Solo la pietra, rappresentata dai muretti a secco, resiste e si confronta con il passare ineluttabile del tempo.

Anna Dimitri, attrice e cantante di origine salentina, condurrà lo spettatore attraverso miraggi canori e poetici, a superare il quotidiano per cercare "ben oltre quel muro di diafani sassi, di calce e di tufo". Musicista Enzo FINA. Durata 1 ora.



MARTEDÌ 6 AGOSTO

ore 21.00

Alla scoperta delle erbe eduli salentine di agosto.. con sorpresa finale

Viaggio fra le erbe eduli salentine di agosto ammirandole dal vivo illustrando i loro usi e le possibili ricette. Sostenibilità e bontà è innanzitutto conoscenza del territorio e di quello che offre anche nell'incolto e nelle campagne circostanti secondo stagione. Nel corso dell'incontro saranno regalate "bombe di semi" così chiamate perché venivano usate dai gruppi di guerriglia gardening. Si chiamano "bombe" ma anziché distruggere proteggono, anziché falciadiare producono vita, colore e benessere per noi e per tutti gli insetti impollinatori.. L'idea nasce dal botanico Fukuoka che in questo guscio di terriccio e argilla permette ai semi di iniziare di germinare al riparo da uccelli e formiche.

MERCOLEDÌ 7 AGOSTO

ore 21.00

Descrizione dei veri frutti del nostro agosto e degustazione di fichi, more e ficcandinia.



Business Tourism
Management

26/27/28
FEBBRAIO 2025

Nuovo Padiglione Fiera del Levante - BARI

SAVE THE DATE

btmitalia.it |   



MAIN SPONSOR





2-6 agosto dalle 19.00 alle 20.30
PIAZZA ALDO MORO presso Liceo Capece
info e prenotazioni 3288310000 Elisa
POSTI LIMITATI



APULIA
STORIES

VENERDÌ 2 AGOSTO

COME SI PREPARA LA FRISELLA?

Gusto, note e parole insieme alla nostra amica Alfride, educatrice e appassionata lettrice di storie per bimbe e bimbi. Prima impareremo a preparare una buonissima frisella e poi, mentre la degustiamo, conosceremo storie e racconti.

SABATO 3 AGOSTO

COME SI FA LA PASTA? CI PROVIAMO INSIEME

Un momento di conoscenza pratica insieme alla Sig.ra Lucia Russo, saggia custode di ricette e tecniche tradizionali. Affascinante capire come dalla farina e dall'acqua possano nascere orecchiette, maccheroni e sagne.

DOMENICA 4 AGOSTO

IL MANUALE DELL'AGENTE PASTANACA: IL CODICE

Il codice segreto dell'agente Pastanaca esiste davvero ed è una lingua antichissima: si chiama grico ed è la lingua che si è parlata per secoli e secoli nella Grecia salentina, da quando i greci che venivano dall'altra parte del mare si stabilirono in Terra d'Otranto. Lo scaltro dodicenne Ernesto però la usa per risolvere casi di spionaggio e svelare misteriosi crimini. Presentazione del libro illustrato e laboratorio di lettura ad alta voce con l'autore e illustratore Alberto Giammaruco. Per bambini di età dai 6 agli 11 anni.



LUNEDÌ 5 AGOSTO

SCELTE ALIMENTARI:

TRA GENI, COMPORTAMENTO E CULTURA

A cura di Paolo GASPARRINI - Genetista
Laboratorio/Incontro, con i ragazzi e i genitori, tra scienza e conoscenza. La componente genetica nelle scelte dei cibi e i suoi aspetti comportamentali e socio-culturali, non è solo questione di gusto. Semplicissimi test con sostanze odorose correlate a varianti genetiche che ci fanno percepire in maniera diversa e quindi scegliere cibi.



MARTEDÌ 6 AGOSTO

L'AGENTE PASTANACA: IL MISTERO DELL'ALTALENA

La nuova avventura del dodicenne Ernesto Pastanaca e della sua banda, questa volta alle prese con un misterioso furto ai giardinetti. Riusciranno i nostri eroi, armati solo del loro codice segreto, a smascherare il ladro di altalene? Presentazione del libro illustrato e laboratorio di lettura ad alta voce con gli autori Alberto Giammaruco e Margherita Macri e l'illustratrice Paola Rollo. Per bambini di età dai 6 agli 11 anni.





1-6 agosto ore 21.00

PALAZZO ROMANO - Via Ospedale, 23

INGRESSO SU PRENOTAZIONE € 50,00

info: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)

prenotazioni@mercatinodelgusto.it

o tramite il link <https://mercatinodelgusto.it>



in collaborazione con



**PUGLIA
EXPÒ**
www.pugliaexpo.org

*Gli iconici appuntamenti del Mercatino del Gusto insieme a **Francesco Zompi**. Sei protagonisti della ristorazione pugliese, sei menu diversi in abbinamento a selezionate aziende vinicole, per raccontare la Puglia a tavola.*

GIOVEDÌ 1 AGOSTO

MASSERIA DEL SALE - Manduria (Ta)

La masseria è a un paio di chilometri dal centro abitato, sulla via per Lecce. Progetto tenacemente perseguito da **Andrea** e **Simona**, sin da quando Manduria era assente dai radar dei gastroviaggiatori, oggi invece uno dei centri gastronomici più importanti di Puglia. Ambiente e cucina, entrambi elegantemente curati nei minimi dettagli, sono ideali sia per una cena intima che per un banchetto nuziale.

Selezione vini:

Produttori di Manduria

Manduria (Ta)



Intrattenimento musicale:

Gaia Rollo duo, **Gaia Rollo** voce, **Giancarlo Del Vitto** chitarra



VENERDÌ 2 AGOSTO

ORIGANO - Minervino (Le)

L'osteria elegante di Menhir, cantina in Terra d'Otranto di Gaetano Marangelli, celebra l'autenticità del territorio, in chiave contemporanea. La cucina dello chef **Roberto Musarò** esalta gli ortaggi dell'orto aziendale e le spezie della macchia mediterranea, che diventano comprimari di carni e pesci, espressione della Puglia e della stagionalità. Bucce e radici diventano la cifra di una cucina mediterranea sostenibile che diverte il palato. Alla fine gentile omaggio di Natale Pasticceria del Santo Pasticciotto.

Selezione vini:

Menhir Salento - Bagnolo (Le) **MenhirSalento**



Selezione birra: **Baladin** Piozzo (Cn)



Intrattenimento musicale:

Irene Robbins tastiera e voce

SABATO 3 AGOSTO

DUCA - SALOTTO DEI SAPORI - Ugento (Le)

Tutto nasce, quasi per gioco, con la Bottega dei Sapori di **Andrea Congedi** una trattoria a ridosso del Lungomare di Torre San Giovanni, ancora attiva, ma molto migliorata. Ne segue un piccolo B&B di lusso nel centro storico e, ultimo nato, a piano terra del **Resort MONTEFORTE**, il "Duca", perfetto connubio tra territorio e inventiva degli chef **Giancarlo Mele** e **Alessio Panarella**. Cucina a vista, tavolo conviviale per 14 persone (bellissimo) e cantina affatto scontata. D'estate si cena sul terrazzo con vista sul borgo.

Selezione vini:

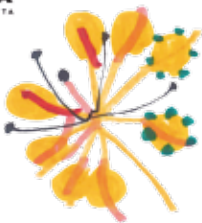
Conti Zecca

Leverano (Le)



Intrattenimento musicale:

Barbara Errico duo, **Barbara Errico** voce,
Stefano Pellegrino tastiera



DOMENICA 4 AGOSTO

CASA BORGIA - Giurdignano (Le)

È l'oasi del gusto dedicata a sua maestà il tartufo. Casa Borgia, a Giurdignano ormai ufficialmente "Città del tartufo", celebra la passione di famiglia per questi preziosi frutti della terra, protagonisti principali della cucina di chef **Daniele Seviroli**. Una proposta intrigante che mixa con eleganza mare e terra, esaltando tradizione e gusto pugliesi.

Selezione vini:

Cantine Due Palme

Cellino San Marco (Br)



Intrattenimento musicale:

Sergio De Donno duo, **Sergio De Donno** tastiera e voce,
Federico Quarta basso

LUNEDÌ 5 AGOSTO

U' VULESCE - Cerignola (Fg)

Benché esista solo da un quarto di secolo, sembra una trattoria d'altri tempi, in pieno centro, a due passi dalla Villa Comunale. È il regno di **Rosario Di Donna**, istrionico anfitrione, e di **mamma Giuseppina** che accoglie l'ospite sconosciuto come fosse un amico di vecchia data. Il menu, recitato a voce, cambia quotidianamente in funzione di uno dei più ricchi carrelli di pesce dell'intera regione.

Selezione vini:

Candido - San Donaci (Br)



Intrattenimento musicale:

Sergio De Donno duo, **Sergio De Donno** tastiera e voce
Enrico Frisullo chitarra e voce

MARTEDÌ 6 AGOSTO

TENUTA CHIANCHITO San Giovanni Rotondo (Fg)

Massimo Andrea Di Maggio trasferisce nell'aranceto del Mercatino del Gusto la filosofia che guida la sua cucina "dall'orto ai fornelli". L'orto è quello che sorge sul retro della sua Masseria Chianchito, ai piedi del Gargano, generoso di ortaggi, frutti e verdura. Base fondamentale per la sua cucina mediterranea, in cui non mancano carne e pesce, scandita dalla stagionalità e dalla tradizione, non senza uno slancio verso una certa innovazione.

Selezione vini:

Cantele - Guagnano (Le)

CANTELE

Intrattenimento musicale:

Irene Robbins tastiera e voce



MAIN PARTNER

Viale della Ceramica, 2
CUTROFIANO (Lecce)



NUMERO VERDE

800110605

Servizio Clienti



2-6 agosto ore 21.00

PALAZZO ROMANO Via Ospedale, 23 - Primo piano

INGRESSO SU PRENOTAZIONE € 20,00

info: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)

prenotazioni@mercatinodelgusto.it

o tramite il link <https://mercato.pickeat.it>



Gesti e sapori custodiscono saperi e conoscenze. Cinque appuntamenti per approfondire la cultura eno-gastronomica insieme a produttori ed esperti.

VENERDÌ 2 AGOSTO

Era solo acqua, malto, luppolo e lieviti?

Quanto e come è cambiato il mondo della birra?

A fare la differenza sono gli ingredienti o l'arte creativa dei mastri birrai? Quali sono le aspettative e le esigenze dei consumatori? Curiosità, aneddoti, storie, stili ed emozioni di un mondo sconfinato qual è quello delle birre artigianali. La bevanda più antica del mondo raccontata, spiegata e degustata, in abbinamento a formaggi e salumi.

In compagnia di **Teo Musso, Barbara Politi, Maurizio Quarta, Daniele Dario Romano, Giuseppe Santoro e Domenico Ioanna**

SABATO 3 AGOSTO

**Ortaggi, legumi, olio e cereali:
il cibo del futuro!**

Pilastri della dieta mediterranea, che hanno scritto la storia della nostra alimentazione, oggi più che mai rappresentano la scelta che coniuga gusto e consapevolezza. I legumi, infatti, sono un autentico toccasana per il pianeta, aiutano a mantenere sano il suolo, a rendere fertile il terreno, crescendo anche in condizioni di siccità. Insieme a ortaggi, cereali e all'olio d'oliva sono i fondamentali di un'alimentazione che ben si adatta ai nuovi stili di vita, coniugando la sostenibilità alla riscoperta delle tradizioni. E sono straordinariamente gustosi. Li abbineremo ai rosati e rossi salentini.

In compagnia di **Gino Dimitri, Giacomo Mojoli e Pietro Zito**



DOMENICA 4 AGOSTO

Tre! Si dice che sia il numero perfetto

Tre diversi formati di paste del "Pastificio Benedetto Cavaliere", fondato nel 1918. Le iconiche "Ruote Pазze", i "Fusilloni" e le "Lumache" per tre diversi abbinamenti. In questo viaggio del gusto guidati da Valentina De Palma porteremo oli e.v. di oliva sopraffini, pomodorini di Manduria e qualche sorpresa.

In compagnia di **Andrea Cavaliere, Pino De Luca, Silvana Inguscio e Giampiero Spina**

LUNEDÌ 5 AGOSTO

Sotto il segno dei pesci. Pescato o allevato?

Quali le differenze e quali le proprietà nutritive e di gusto dell'alimento iconico per eccellenza del Bel Paese con i suoi ottomila chilometri di costa? Un viaggio in mare, tra specie sconosciute e curiosità, tradizioni e innovazioni alla ricerca del pescato/allevato di qualità, della ricetta squisita e del calice perfetto che ne esalti il gusto. In abbinamento bianchi e rosati di Puglia.

In compagnia di **Valentina De Palma, Gino Dimitri, Carmine Galasso, Aldo Reho e Antonio Rizzello**

MARTEDÌ 6 AGOSTO

Alimentazione sana e gustosa, tra intolleranze ed allergie

Si può mangiare "con" gusto anche "senza"? Senza glutine, senza lattosio, senza allergeni, senza zucchero... Le intolleranze e le allergie aumentano sempre di più, ma oggi è possibile mangiare prodotti sicuri senza rinunciare al gusto. Pasta, pasticciccotto, panzerotti e non solo, senza glutine e senza lattosio ma sorprendentemente buoni. Per ognuno, in abbinamento un vino diverso.

In compagnia di **Giulio Benvenuto, Andrea Colitta, Teddy Liberato e Massimo Vaglio**

MAIN PARTNER





Seconda Edizione
a cura di Cesare Minutello e Anna Rita Merico

Per il cardinale e poeta José Tolentino de Mendonça,
"è un esercizio di dissidenza: lo è anche per noi".

GIOVEDÌ 1 AGOSTO
ESORDIO DI UN CAMMINO

Maria Rosaria Amabile, Mariateresa Bari,
Elio Coriano, Antonella Panico
per Maria Cezza, Alessandro Zaffarano,
Giuseppe Zilli

VENERDÌ 2 AGOSTO
SPIRAGLI DI LUCE

Antonella Aman Manni, Maria Campeggio,
Fernanda Filippo, Alessandra Gregoriadis,
Mimi Pede, Maria Rosaria Portaccio

SABATO 3 AGOSTO
CRAC!

Paola Maritati, Anna Rita Merico,
Cesare Minutello, Francesco Palmieri,
Massimo Pasca, Piero Sansò

con Fondazione Capecce



1-7 agosto ore 20.30

CORTE DI PALAZZO GUIDO - Via Trento e Trieste
INGRESSO LIBERO

SPAZIO



MARTINUCCI

Maestri Pasticceri dal 1950

Laboratory

DOMENICA 4 AGOSTO
SENTIERI DI MEMORIA

Marcello Buttazzo, Giuseppe Greco,
Franco Melissano, Francesco Pasca,
Pina Petracca, Gianni Seviroli

LUNEDÌ 5 AGOSTO
PICCOLE MELE MARCE

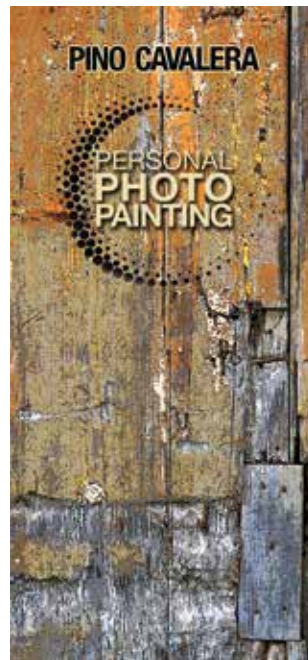
Cristina Carlà, Simona Cleopazzo,
Serena Gatto, Teresa Musca,
Stefania Ruggieri, Stefania Zecca

MARTEDÌ 6 AGOSTO
SPAZIO APERTO

Luca Crastolla, Renza De Cesare,
Claudia Di Palma, Dario Goffredo,
Leo Luceri, Anna Rita Merico,
Cesare Minutello

MERCOLEDÌ 7 AGOSTO
PIETRE DI-VERSI

Giusy Agrosi, Lele Mastroleone,
Mario Morroi, Pietro Notarnicola,
Daniele Panarese per Antonio Verri,
Cosimo Renna



MAIN PARTNER



ARREDO BAGNO | GIARDINO | INTERNO

COMPRA SU [DEGHI.IT](https://www.deghi.it)



2-6 agosto ore 22.00

PIAZZA ALDO MORO presso Liceo Capece

info e prenotazioni: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)

INGRESSO LIBERO

*Amabili chiacchiere con gli autori
fra letture di versi e un sorso di vino*

VENERDÌ 2 AGOSTO

a cura di **MARIO CAZZATO**
**Salento segreto. Storie, misteri,
luoghi e leggende**, AA.VV.

Una raccolta di racconti, miti e aneddoti
attinti dalla tradizione orale e dalla
memoria storica e documentaria dei
territori di Brindisi, Lecce e Taranto.



Dialogo con l'autore
Vincenzo SPARVIERO

SABATO 3 AGOSTO

ANTONIO CAPRARICA

La fine dell'Inghilterra

*Un paese smarrito, un trono
vacillante*

Dalle ultime vicende della monarchia alla
più stretta attualità, Antonio Caprarica –
narratore e testimone privilegiato che da
anni racconta la società Britannica agli
italiani – ci aiuta a comprendere le cause del declino e le
prospettive di una nazione verso cui, nonostante appaia
sempre più distante, continuiamo a guardare con affetto.



Dialogo con l'autore **Antonella MILLARTE**

in collaborazione con
Libreria Europa di Maglie



DOMENICA 4 AGOSTO

ANGELO PERETTI

**Esercizi spirituali per bevitori
di vino**

Il vino è raro che costituisca la prospet-
tiva lungo la quale interpretare i pensie-
ri e le azioni degli esseri umani, le
necessità dei loro corpi, delle anime e
delle menti. La riscoperta dei contenuti
sentimentali, emozionali e intellettuali –
ossia “spirituali” - del bere e del vivere è
l’obiettivo che Angelo Peretti propone al
lettore attraverso novanta brevi “esercizi”
mentali, tra narrativa e saggistica.



Dialogano con l'autore
Leda CESARI e Giacomo MOJOLI



Consiglio Regionale della Puglia
La Presidente

LUNEDÌ 5 AGOSTO

ANNA PURICELLA Monteruga

Monteruga è un paese abbandonato del Salento, terra di vento e di miraggi. Angelo, il suo giovane custode, se n'è andato a vivere lì da un paio di mesi, alla ricerca di solitudine e pace e un impiego sicuro. Tutto sembra essersi sistemato in qualche modo nella sua vita disastrosa da un incidente sul lavoro, quando nell'afa di quell'agosto 1993 comincia ad avere visioni, visioni in carne e ossa che di notte tornano a popolare il borgo spettrale, mentre lo scirocco gli toglie la ragione e il respiro.



Dialoga con l'autrice Rosaria BIANCO

MARTEDÌ 6 AGOSTO

GABRIELLA PIRAZZINI Le Sovrapposizioni

Un uomo dalla vita professionale e personale ricchissima si trova inaspettatamente a fare i conti con una patologia debilitante precoce e improvvisa. Quando la malattia è conclamata decide, finché le forze non gli mancheranno, di ritrovare quelle persone che hanno significato molto negli anni: così riapre ad una ad una quelle scatole, per ritrovare il filo degli eventi non conclusi, degli affetti dimenticati, delle promesse mancate, disegna un itinerario con mete, nomi, obiettivi.



Dialoga con l'autrice Lucrezia ARGENTIERO



Allevamento ittico biologico in mare aperto,
nelle cristalline acque del Salento

Via delle Industrie, 73014 - Gallipoli (Le)
tel. +39 0833 201511 - www.inmare.eu
info@inmare.eu



maglie... arte in corte

1-7 agosto

c/o lo IAT in Via FOGGIARI a Maglie

INGRESSO LIBERO

ROBERTA SPAGNOLO

Pittrice e designer, artista poliedrica. Realizza quadri, oggetti d'arredamento e gioielli con elementi naturali fortemente legati al territorio.

GRACECOLLEZIONI

di Lionetto Maria

Nasce dalla voglia di creare borse e accessori personalizzati richiamando la tradizione dell'handmade e della nostra terra.

SIMONETTA TRINE E MERLETTI

di Candido Simonetta

Usa le tecniche antiche del punto ago, punto antico, reticello, punto Venezia e punto fiamma per realizzare dei veri e propri gioielli.



LM di Lucia Musardo

Realizza quadri in mosaico di Marmo di Apricena e base in legno raffiguranti rosoni, alberi della vita e fichi d'india.

LU PANAREDDRU

di Ferrari Valerio

Lavorazione artigianale con giunco di cesti, panari e altro...

I BIJOUX DI DANIELA

di Daniela Spirito

Realizza collane, bracciali, orecchini, anelli, realizzati all'uncinetto usando dei filati gioiello che rendono questi accessori unici e preziosi.

100 Anni di passione



La Processione del Venerdì Santo di Maglie, nata il 20 aprile del 1924, quest'anno ha compiuto 100 anni. Il Consiglio Direttivo presieduto da Elio Costante, tra le varie iniziative per celebrare questo importante traguardo, ha pensato di aprire gli armadi della Chiesa Madre dove sono custoditi i "MISTERI" e in coincidenza con il Mercatino del Gusto, di offrire la possibilità a fedeli e turisti che visitano il Salento, di poter conoscere la storia della Processione con aneddoti e curiosità raccontate direttamente dai protagonisti e di poter ammirare da vicino le statue stesse, opera dei Maestri cartapestai salentini. A partire da Lunedì 29 luglio e fino a Domenica 11 agosto dalle ore 19:00 alle ore 23:00, è possibile visitare la Mostra dei Misteri sita a Maglie, in via Roma 78





**chiacchiere in libertà tra nuvole, spiriti liberi
e qualche dolcezza**

A tarda sera, si dà spazio alle parole, alla musica e ai cocktail d'autore. Un appuntamento per chi ama e vive la notte, per chi non resiste alle sorprese che il buio riserva. Un "salotto intimo", al chiaro di luna, dove chiacchierare tra racconti, volti, anime, risate, suoni, pensieri nobili e ameni. Con **Michele Di Carlo**, **Enzo Scivetti** e tanti amici del Mercatino.

VENERDÌ 2 AGOSTO

FABIO MOLLICA - MARCO FALCONE
Puglia, a love story

Un libro come spunto per rinnovare l'amore per la Puglia. Il bellissimo volume edito da Next racconta il territorio attraverso le fotografie di Marco Falcone e le testimonianze di 15 pugliesi d'eccezione. La Puglia vista dall'alto e non solo. Un gesto d'amore di tanti amici. Con Fabio Mollica, editore e direttore di Amazing Puglia e AmaBarì.



SABATO 3 AGOSTO

TONY AUGELLO
La porta della neve

Ancora un libro per rievocare antiche usanze e mestieri pugliesi come il nevaio. Terzo romanzo della trilogia del ghiaccio è ambientato negli anni immediatamente successivi all'unità nazionale sul Gargano, dove alcuni soldati sbandati diventano briganti. Il giovane nevaio Nanni, che conserva la neve d'inverno sul promontorio per rivenderla d'estate presso la "porta della neve", deve fare i conti con loro. Con l'autore e amico Tony, Giusy Santomanno.



2-6 agosto ore 23.00

PIAZZA ALDO MORO

presso Liceo Capece

info e prenotazioni: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)

INGRESSO LIBERO



DOMENICA 4 AGOSTO

PINO DE LUCA

Cognac, Armagnac & Dintorni

È il primo libro di Pino De Luca che apre la collana Bevande Spiritose edita da Il Raggio Verde Edizioni. Bere consapevole in primo luogo che poi coincide anche con il saper bere – ovviamente sempre con moderazione – ma soprattutto sapendo riconoscere la qualità del prodotto.



LUNEDÌ 5 AGOSTO

LUCREZIA e ANNAMARIA,
la PUGLIA vista da amiche,
giornaliste e blogger

Come si riesce a raccontare una terra immensa e così diversa come la Puglia? Le tradizioni, la ricchezza culturale, le differenze paesaggistiche... ce lo spiegano Lucrezia Argentiero e Annamaria Petrosillo.



MARTEDÌ 6 AGOSTO

LUCIO CATAMO

In Puglia tutto l'anno

Cultura, turismo, salute e gastronomia rappresentano le traiettorie di un viaggio editoriale lungo una regione che ha tanto da dire e non solo in alta stagione. Riflessioni e suggestioni in salsa pugliese.



santese fashion



con Michele Di Carlo

Moda e gusto, eleganza e sapori, un connubio esclusivo per un appuntamento imperdibile: l'aperitivo della boutique **GIORGIO SANTESE** affacciata sulla bella piazza Aldo Moro, **guidati dalla sapienza e dall'estro creativo** del gustoso Michele Di Carlo, tra cocktail intriganti e abbinamenti inaspettati.

1-7 agosto dalle 19.30 alle 21.00
VIA TRENTO E TRIESTE, 1
INGRESSO LIBERO



GIORGIO SANTESE
MAGLIE

GIOVEDÌ 1 AGOSTO

BENTORNATO MERCATINO
Puglia Colada

VENERDÌ 2 AGOSTO

UN RITORNO RINFRESCANTE
Gin Fizz

SABATO 3 AGOSTO

UN BENVENUTO ESTIVO
Notti Magliesi

DOMENICA 4 AGOSTO

UN TUFFO NEL MARE
Mediterraneo

LUNEDÌ 5 AGOSTO

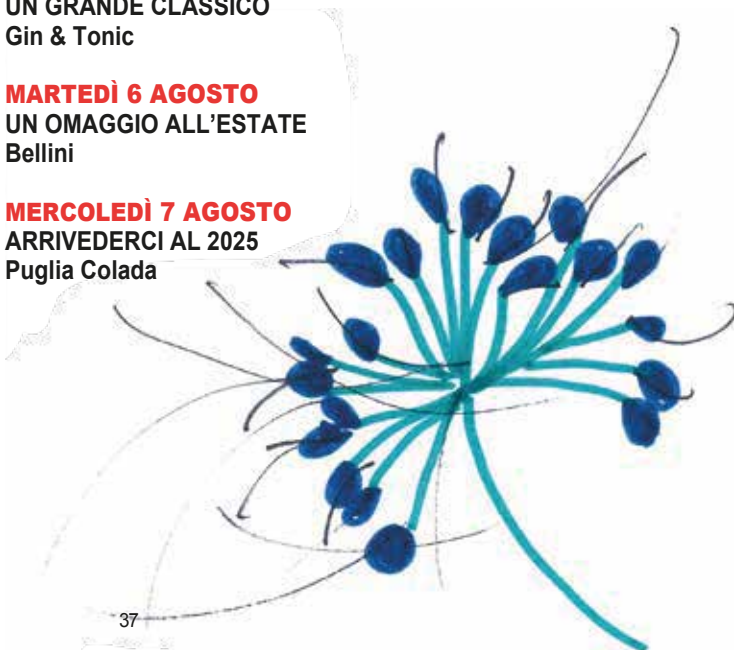
UN GRANDE CLASSICO
Gin & Tonic

MARTEDÌ 6 AGOSTO

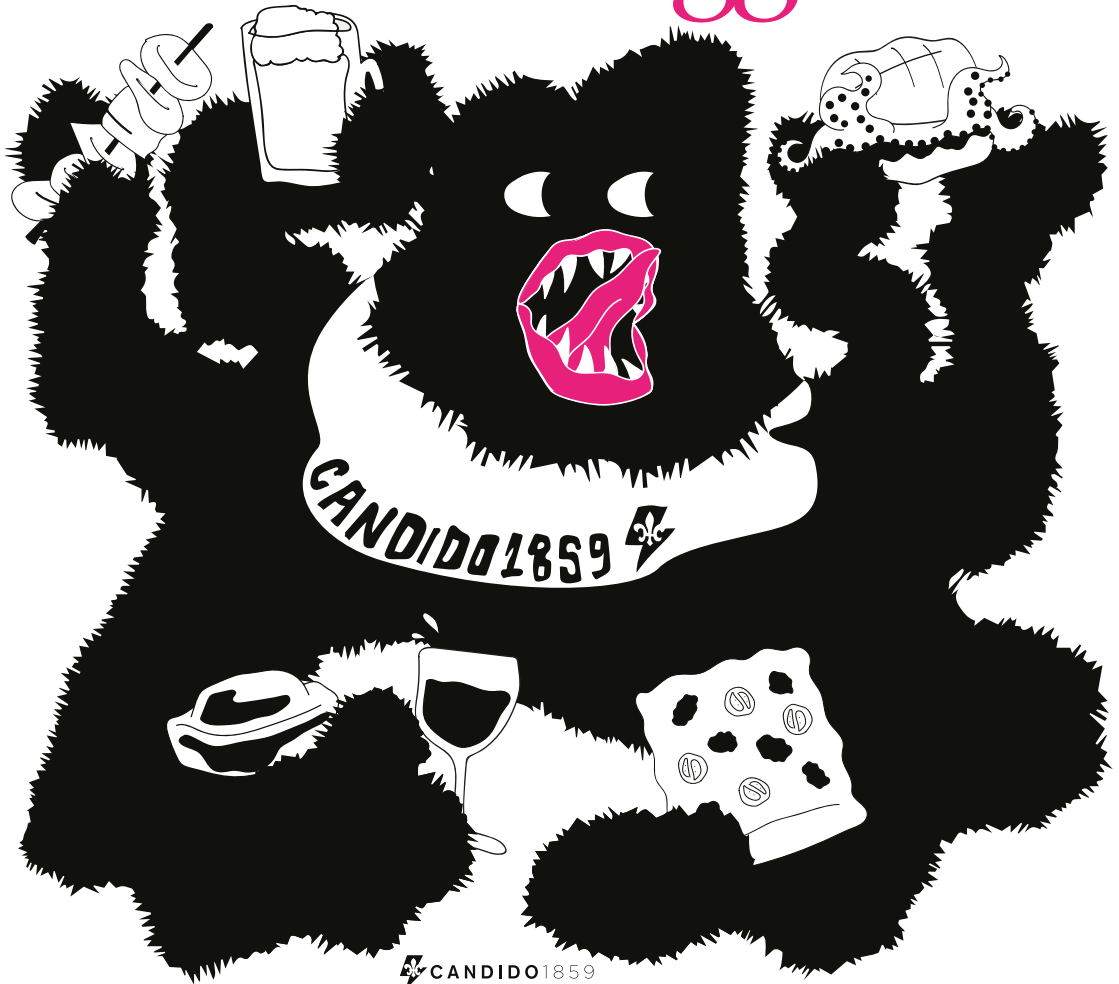
UN OMAGGIO ALL'ESTATE
Bellini

MERCOLEDÌ 7 AGOSTO

ARRIVEDERCI AL 2025
Puglia Colada



Il mostro assaggiatutto



SALENTO JAZZ A MAGLIE

Piazza A. Tamborino ore 21.30



1 AGOSTO 2024

IRENE ROBBINS 5 TET

Irene Robbins voce
Antonio Ferriero sax
Franco De Donno batteria
Elio Cassarà chitarra
Marcello Lupo basso



2 AGOSTO 2024

SERGIO DE DONNO 4 TET

Sergio De Donno tastiera
Gloria Colaci voce
Federico Quarta basso
Toni Nichil batteria



3 AGOSTO 2024

ANTONIO MACCHIA 4 TET

Antonio Macchia tromba
Giuseppe Macagnino tastiera
Antonio Cerfeda batteria
Michele Colaci contrabbasso



4 AGOSTO 2024

MARGHERITA MICCOLI 5 TET

Margherita Miccoli voce
Giuliano Perin vibrafono
Michele Colaci contrabbasso
Stefano Pellegrino tastiera
Marco Girardo batteria



5 AGOSTO 2024

Larry Franco tastiera e voce
Dee Dee Joy voce special guest
Gianfranco Masi batteria
Giuseppe Franco tromba
Charlotte Albano sax
Alessia Galeandro flauto
Cristiana Boccoli trombone
Elena Tommasicchio basso



6 AGOSTO 2024

ALESSANDRO CASCIARO 5 TET

Alessandro Casciaro tastiera
Alessandro Dell'Anna tromba
Davide Codazzo basso
Antonio De Donno batteria
Dario Stefanizzi sax



7 AGOSTO 2024

SOFIA COCCILO 5 TET

Sofia Cociolo voce
Giuliano Perin vibrafono
Antonio Macchia tromba
Antonio Cerfeda batteria
Michele Colaci contrabbasso



1 AGOSTO 2024

Piazza Aldo Moro

ALBERTO DI LEONE 4 TET

Alberto di Leone tromba
Emiliano Roca chitarra
Antonio Cerfeda batteria
Pierpaolo Zizza contrabbasso

INFO SJF:
347 1725401 • 3887241383

Ospite dei sette giorni al Mercatino del Gusto: **Giuliano Perin** considerato uno dei più quotati vibrafonisti italiani (Top Ten Jazzit Award) e vanta collaborazioni con musicisti nazionali e statunitensi e **Irene Robbins** musicista creativa, divenuta una figura decisiva sulla scena jazz internazionale come pianista e cantante.



M A S S E R I A
CAPASA®

Azienda Agricola Masseria Capasa - Contrada Capasa, Martano - Tel 331 83 12 236

Benvenuti in una terra magica.
Welcome to a magical land.



SANLU
HOTEL ★★★

Strada Prov.le Martano - Otranto, Serrano (Le) Tel 0836 586010 - www.sanlu.it

gusto folk

1-7 agosto ore 22.00
VIA D. R. GARZIA
presso frantoio ipogeo
INGRESSO LIBERO



Pizzica e danze popolari del Sud Italia

GIOVEDÌ 1 AGOSTO
MASSIMILIANO DE MARCO - SOLO



VENERDÌ 2 AGOSTO
Si balla la Pizzica
con Valentina CARIULO e Francesca DI PIERRO



SABATO 3 AGOSTO
TI RACCONTO IL SUD
Spettacolo di danza con
Maristella MARTELLA, Silvia DE RONZO
Antonio CONGEDO, Raffaella VACCA



DOMENICA 4 AGOSTO
VIAGGIO POPOLARE DUO
Voci e Ritmi del Tacco d'Italia
Davide DONNO e Giuseppe ANGLANO



LUNEDÌ 5 AGOSTO
ENSEMBLE IMPUNTADITACCO
Alessandro CHIGA tamburello e percussioni
Mattia CHITTANO voce e chitarra
Fabrizio DE PASCALI voce organetto e zampogna
Alla danza: Cristina FRASSANITO



MARTEDÌ 6 AGOSTO
NUOVA ARIA ANTICA
Davide URSO chitarra e voce
Salvatore SCARCELLA voce e percussioni
Claudio ACCOGLI tastiera
Nicoló MASSARI tamburello e voce

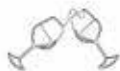


MERCOLEDÌ 7 AGOSTO
TANGO, PIZZICA & WORLD MUSIC
con DJ LAMÙ
Elisa MUCCHI ballerina



TARANTARTE
Danze Popolari del Sud Italia

per informazioni: info@tarantarte.it - www.tarantarte.it



Sei giorni di degustazioni
ed eventi nel cuore del
Mercatino del Gusto

FOOD, WINE AND EMOTIONS

Dall'uno al sei agosto, a Maglie - presso "Corte dei Granai", un *relais de charme* del 1600 - si possono degustare, grazie a sommelier professionisti, cuochi e food teller, etichette di vini provenienti da tutte le zone vinicole pugliesi e pregiati oli evo regionali, unitamente a prodotti agroalimentari e piatti della tradizione gastronomica pugliese.

UN EVENTO PER GLI AMANTI
DEL CIBO, DEL VINO E DELLA
GASTRONOMIA DELLA PUGLIA





COME PARTECIPARE

A Benvenuti in Puglia si può accedere, nei giorni 1-3-4-5-6 agosto, a partire dalle 21.00, tramite l'acquisto di un ticket d'ingresso, disponibile in prevendita, sino al 31 luglio, al costo di 35 euro (40 euro dal 1 agosto).

All'appuntamento del 2 agosto (riservato a stampa, stakeholder e addetti ai lavori) si potrà accedere esclusivamente su invito.

Agli aperitivi del 3 e 4 agosto -in programma dalle 20.00 alle 21.00- dedicati a *Millennials* e *Generazione Z* (purchè maggiorenni), l'accesso è gratuito previa prenotazione (e nei limiti della disponibilità di posti).

L'acquisto - in prevendita o nei giorni dell'evento - del ticket d'ingresso permette di accedere alle lounge di Corte dei Granai e consente di ritirare, nella data scelta, il kit di partecipazione, composto da un calice - fornito con porta calice da collo - e da un carnet contenente 5 degustazioni vino e 5 food. I ticket acquistati non sono rimborsabili. L'acquisto del ticket d'ingresso e il relativo accesso all'evento Benvenuti in Puglia è consentito solo ai maggiorenni.

INFO ACQUISTI E PRENOTAZIONI

Informazioni sull'evento, sulle singole serate e sulle modalità di partecipazione possono essere richieste contattando, telefonicamente o via whatsapp, la segreteria di Benvenuti in Puglia al numero 392.2114980.

Per poter acquistare in prevendita (sino al 31 luglio) il ticket ingresso potete collegarvi, con il QR code, alla pagina dedicata, sul sito del Mercatino del Gusto.



Dall'1 al 6 agosto il ticket d'ingresso può essere acquistato direttamente presso "Corte dei Granai", location dell'evento, ubicata a Maglie in via Indipendenza, al costo di 40 euro.

Gli accrediti stampa per il 2 agosto devono pervenire, entro e non oltre il 31 luglio, alla mail: segreteria@benvenutiinpuglia.it

La prenotazione per l'ingresso gratuito agli aperitivi del 3 e 4 agosto deve essere effettuata, entro il 2 agosto, all'indirizzo mail segreteria@benvenutiinpuglia.it o mediante whatsapp al numero 392.2114980, specificando nome, cognome, età e data dell'evento.



IL PROGRAMMA

AGOSTO
1

PASTA E PRODOTTI DA FORNO

ore 21.00 - 24.00


-  Orecchiette alle cime di rapa - Cicatielli, pomodorini, rucola e cacioricotta - Puddica brindisina e panzerotto - Frisella - Ostie ripiene e biscotto cegliese

Evento a pagamento aperto al pubblico - Euro 40 - 5 degustazioni vino e 5 food

AGOSTO
2

FISH, WINE AND EMOTIONS

ore 20.30 - 24.00

-  Food talk con la stampa nazionale dedicato alla valorizzazione e promozione del prodotto ittico pugliese. A seguire degustazione con l'utilizzo di specialità ittiche del territorio

Evento riservato a stampa e addetti ai lavori - Accesso esclusivamente su invito

AGOSTO
3

FISH, WINE AND EMOTIONS

ore 20.00 - 21.00

-  Aperitivo a base di pesce, con frittura tradizionale di calamari, polipi e cozze abbinata a spumanti bianchi e rosati pugliesi

Evento a ingresso gratuito previa prenotazione (nei limiti della disponibilità dei posti)

AGOSTO
3

LA GASTRONOMIA TIPICA

ore 21.00 - 24.00

-  Riso, patate e cozze - Ciceri e Tria - Focaccia barese - Polpo in pignata - Copeta e mandorle zuccherate

Evento a pagamento aperto al pubblico - Euro 40 - 5 degustazioni vino e 5 food



IL PROGRAMMA

AGOSTO
4

FISH, WINE AND EMOTIONS

ore 20.00 - 21.00

-  Aperitivo a base di pesce, con frittura tradizionale di calamari, polipi e cozze abbinata a spumanti bianchi e rosati pugliesi

Evento a ingresso gratuito previa prenotazione (nei limiti della disponibilità dei posti)

AGOSTO
4

I PRODOTTI DELL'ORTO

ore 21.00 - 24.00


-  Fave e cicorie, Friggiteli - Melanzane ripiene, Zucchine alla poveretta - Insalata Grika, Acquasale - Pitta di patate, verdure molliccate - Pasticciotto

Evento a pagamento aperto al pubblico - Euro 40 - 5 degustazioni vino e 5 food

AGOSTO
5

FORMAGGI, CARNI E SALUMI

ore 21.00 - 24.00

-  Burrata di Andria, Pecorino di Maglie - Bombette, Salsiccia a punta di Coltello - Focaccia a libro, Scaldatelli - Capocollo, Prosciutto di Faeto - Tette delle monache

Evento a pagamento aperto al pubblico - Euro 40 - 5 degustazioni vino e 5 food

AGOSTO
6

FORMAGGI, CARNI E SALUMI

ore 21.00 - 24.00

-  Caciocavallo, Giuncata, Pallone di Gravina - Turcinieddi, Zampina di Sammichele - Taralli, Pucce, Pizzi - Filetto Lardellato, Soppressata di Martina Franca - Cotognata, Fruttone

Evento a pagamento aperto al pubblico - Euro 40 - 5 degustazioni vino e 5 food

MUSEO ARCHEOINDUSTRIALE DI TERRA D'OTRANTO

Il museo nasce a Maglie per ricostruire e far conoscere la memoria storica del passato industriale del più importante centro agricolo-artigianale-industriale del "Capo di Leuca". Tanto importante da guadagnarsi l'appellativo di l'Emporio del Salento Meridionale grazie alla presenza di abili artigiani, ricchi proprietari terrieri, lungimiranti "capitani d'impresa" che con le loro imprese industriali nel campo agroalimentare e manifatturiero resero la città di Maglie nota in tutta Italia e all'estero.

Un ampio spazio, ex fabbrica di mobili e poi manifattura tabacchi, oggi si ripropone come un luogo attivo, un contenitore di eventi, di percorsi didattici, di aggregazione e animazione socio-culturale.

Il percorso museale si divide in due macro-sezioni: industria agroalimentare e industria manifatturiera. Nello specifico, attraverso pannelli esplicativi, contenuti multimediali, foto storiche, macchine, brevetti e manufatti sono raccontate tecniche e metodi di lavorazione di olio, vino, grano e pasta, dolci, legno, ferro, cappelli, tabacco, fiscoli e pelli, soprattutto nel passaggio dalla fase pre-industriale alla fase post industriale.

Via Giacomo Matteotti, 73024 Maglie LE

ORARI DI APERTURA ESTIVI / summer opening hours

Tutti i giorni dal martedì alla domenica h 17:00 - 21:00 Each days from tuesday to sunday h 5 pm - 9 pm



COUPON SCONTO
BIGLIETTO RIDOTTO /
discounted
ticket 3€

VIENI A SCOPRIRE IL MUSEO!



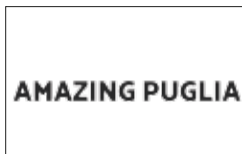
@MAITO - Maglie
@maito_maglie



Junior SPONSOR



junior partner



info e Prenotazioni



Per info e prenotazioni telefoniche:

Segreteria organizzativa MERCATINO DEL GUSTO

Le prenotazioni vanno effettuate con le seguenti modalità:

online: **PickEat.**

posta elettronica: info@mercatinodelgusto.it

info e prenotazioni: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)

Le prenotazioni sono da considerarsi impegnative.

La regolarizzazione dell'iscrizione ai singoli appuntamenti va effettuata 15 minuti prima dell'ora d'inizio programmata, versando all'ingresso la relativa quota, pena la decadenza della prenotazione stessa.

Eventuali posti disponibili saranno assegnati direttamente all'apertura dell'evento, rispettando l'ordine d'arrivo delle richieste.

**NON SI ACCETTANO PRENOTAZIONI ONLINE O TELEFONICHE PER:
Mercatino del Gusto Off, Angolo del Caffè, Piazzetta del Gelato,
Pasta Experience e Il fornello – Hostaria di Puglia**

Presidente Associazione "Mercatino del Gusto" - **Salvatore SANTESE**

da un'idea di **Michele BRUNO**

in coprogettazione con **Giacomo MOJOLI**

Coordinamento e Segreteria organizzativa - **Alessandra BRUNO, Luisa SANTESE**

Allestimenti e Logistica - **Antonio GUARINI**

Ufficio stampa - **Leda CESARI e Rosaria BIANCO**

Illustrazioni - **Valentina D'ANDREA**

Impaginazione grafica - **MEDIAMAR srl**

Stampa - **GIOFFREDA**

Comunicazione - **BENVENUTI IN PUGLIA**

Filmmaker - **TERESIA FILM e ZIMA FILM**

Photo - **Zeno Marco RIZZO**

Photo - **Martina BRUNO**

Architetto - **Katia VOZZA**

info@mercatinodelgusto.it - www.mercatinodelgusto.it

Seguici su



Mercatino del **Gusto**



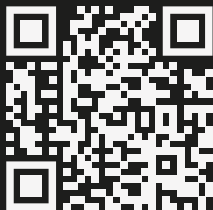
-  PUNTI DI INFORMAZIONE
-  TOILETTES
-  PARCHEGGIO
-  PUNTI VENDITA ACQUA





**MUOVITI SULLA MAPPA DEL MERCATINO,
EVITA LE FILE PRE-ORDINANDO CON PICKEAT**

- **Inquadra il QrCode o scarica l'app**
- **Entra nell'evento "Mercatino del Gusto" e apri la mappa in basso a destra**
- **Seleziona il ristorante, pre-ordina e prenota online**
- **Goditi la cena senza attese**



PRE-ORDINA QUI!



Mercatino
del **Gusto**