Quotidiano

07-06-2013 Data

32/33 Pagina Foglio 1/5



Placere Neg

di Francesco R. PICCININ

ma edizione del Negroamaro rante l'evento esporrà i suoi quator porterà in città oltre 100mila disi un'opera ad essa dedicata. visitatori, oltre ai tanti che arriloro ci saranno anche 9 blogger pronti per accogliere i migliori internazionali, ospiti della città, Palme, Rubino, Botrugno, Torche parteciperanno agli eventi e alle escursioni previste dal programma, studiato appositamente Agricolo, La Porta e molti altri maro Wine Festival in tranquilliper far conoscere quanto di più ancora -, in abbinamento con le tà è il caso di organizzarsi con bello il territorio può offrire.

to il centro della città, da piazza Festival, infatti, ci sono una se- mezzi pubblici (in servizio fino Vittoria a piazza Mercato, da rie di nomi di grande peso - ol- all'1.30). Per le automobili provia Duomo alla cattedrale e fino tre trenta, divisi in cinque giorni venienti dalla superstrada ed in alla scalinata delle colonne ro- e su cinque palchi differenti - particolare da Lecce e provinmane. Qui, i visitatori potranno come Stefania Di Pierro (oggi al-trovare il meglio della produzio-ne vitivinicola regionale, con ol-na Stamer (domani alle 19 in Lecce e poi parcheggiare in via tre 100 stand, 5 wine bar e al- piazza Vittoria), Serena Branca- Spalato o in viale Arno (nei trettanti palchi che ospiteranno le (domani alle 21 in piazza pressi del cimitero). Da qui è decine di concerti live, per ac- Duomo), Fabrizio Bosso (dome- stato predisposto un servizio na-compagnare le degustazioni di nica alle 21 in piazza Duomo), vetta gratuito per il centro. Per buon cibo e di vino.

Wine Festival si aprono quest'oggi, alle 19.30 in piazza Vit-

Ritaglio

del nastro, alla presenza del sin- che dell'eclettico Daniele De venta protagonista assoluto a seguita dal dono dell'artista ve-Brindisi, con la terza, attesissi- neto Athos Faccincani, che du-Wine Festival, che secondo i cal- dri in piazza Duomo e che ha coli di albergatori e tour opera- voluto regalare alla città di Brin-

> Subito dopo, in alto i calici, Vittoria) e molti altri ancora.

stampa ad uso esclusivo

daco Mimmo Consales, dell'as- Michele, meglio noto come Don sessore regionale alle Risorse Pasta, che allieterà le serate deagroalimentari Fabrizio Nardoni gli amanti del vino prima con il Il nettare degli dei, sangue e del presidente di Assoenologi suo "cooking dj set" (domani aldella terra, per cinque giorni di- Riccardo Cotarella. Cerimonia le 20 in piazza Sottile-De Falco) e poi con lo spettacolo (sempre domani, alle 22 in piazza Mercato). Da non perdere nemmeno gli spettacoli di show-cooking, con la cucina dal vivo nel 'pentolo" (una maxi padella dal diametro di 120 centimetri) ogni sera in piazza Vittoria.

Vista la chiusura quasi totale del centro storico alle auto, per maresca, Cantele, Risveglio raggiungere il cuore del Negroaeccellenze della terra e con la un certo anticipo. Il consiglio demigliore musica dal vivo. Fra le gli organizzatori è quello di rag-Un'area espositiva di 10mila attrazioni principali di questa giungere l'area dell'evento a piemetri quadri, che copre quasi tute edizione del Negroamaro Wine di, in bicicletta o utilizzando i Stars of Soul (domani alle 21.30 chi arriva da nord, invece, è consulla scalinata virgiliana), Kelly sigliabile parcheggiare l'auto al I battenti del Negroamaro Joyce (martedì alle 21 in piazza rione Casale (uscita Casale-Paradiso dalla superstrada) e poi rag-Un capitolo a parte meritano giungere il centro con il servitoria, con il tradizionale taglio le esibizioni musical-gastronomi- zio motobarca (in funzione fino

del destinatario, non riproducibile.

Quotidiano

07-06-2013 Data

32/33 Pagina

2/5 Foglio

all'1.30). A disposizione, infine, ci sono anche i parcheggi di via Tor Pisana (alle spalle della stazione, collegato col centro tramite sottopassaggio) e di via Dalmazia (a due passi dal centro, superato il cavalcavia De Gaspe-

E per i genitori che vogliono godersi al meglio le serate del Negroamaro Wine Festival c'è perfino un'area bimbi, proprio di fronte al Nuovo Teatro Verdi, gestita dagli educatori professionisti dell'Arimp. Qui, ogni giorno sono previsti laboratori creativi e di cucina.

Prendono il via oggi a Brindisi i cinque giorni dedicati al meglio della produzione vitivinicola regionale: cento gli stand



L'appuntamento Sono 140 le cantine che saranno ospitate fino a domenica a Masseria Caselli

L'evento andrà avanti fino a domenica

CAROVIGNO

"Radici del Sud": rassegna dei vitigni del Mezzogiorno

● In alto i calici: sta per aprire i battenti l'ottanenti alla giuria nazionale e 16 a va edizione di "Radici del Sud", il festival dedicato ai vitigni autoctoni del Mezzogiorno compito di assegnare alle 240 etiche premia i migliori. Centoquaranta le cantine - metà pugliesi e le restanti provenienti da Basilicata, Campania, Calabria, e Sicilia – che sono in partenza per Carovigno (Brindisi) dove sino a domenica daranno vita al primo Salone del Vino da Vitigno Autoctono Meridionale. Presso il resort "Masseria Caselli", i produttori avranno la possibilità di scegliere tra le nume-

rose attività organizzate in seno alla manifestazione per entrare in contatto col grande pubblico degli appassionati e per proporsi all'attenzione dei massimi esperti nazionali e internazionali con cui potranno direttamente approcciare per stringere proficui rapporti. Interverranno, infatti, a Radici del Sud i più autorevoli conoscitori del mondo dell'autoctono fra wine buyer, giornalisti e in generale addetti ai lavori interessati a seguire da vicino l'evoluzione di un comparto che tanto ha già saputo esprimere in fatto di qualità, talento e determinazione. Alcuni di questi, 16 appartechette che parteciperanno al wine-tasting il punteggio che decreterà i migliori. Le degustazioni, rigorosamente alla cieca, avverranno nel corso dei primi giorni dell'evento e l'atteso risultato sarà reso pubblico soltan-

to domenica, per l'occasione, Radici del Sud festeggerà nella serata di gala aperta al pubblico i vincitori delle varie categorie. Nei primi quattro giorni della manifestazione, oltre al lavoro delle giurie impegnate nella disamina dei vini iscritti all'evento, le attività previste sono numerose e comprendono gli incontri BtoB organizzati fra le aziende produttrici e i wine buyer internazionali, approfondimenti su annate storiche di vitigni di particolare interesse e visite guidate con spiegazioni sui metodi di coltivazione dei vitigni autoctoni e alla relativa vinificazione.

Per partecipare alla cena Stelle a Sud è neprenotazione al cessaria la 3886221847 oppure è possibile mandare una mail a info@ivinidiradici.com; redazione@apuliamagazine.it.

Pagina 32/33

Foglio 3/5



LA RICETTA

La massa, antico piatto della fatica e della devozione

di Pino DE LUCA

Borgoinfesta, start delle innumerevoli iniziative che costellano la lunga estate salentina. Gli Ngracalati di Borgagne (novello Borgo Autentico d'Italia) provano a coniugare turismo, accoglienza, musica, arte, arigianato, enogastronomia e politica. Non quella che ci mette quattro giorni a tagliare le pensioni di chi ha lavorato e quattro anni per ridurre, forse, i compensi di chi pronuncia continuamente la parola lavoro, magari ignorandone il significato.

La politica che si occupa della città, di un modo di vivere sano e sereno.

Con Michele Poligneri, grande esperto di cereali, ho avuto occasione di gestire uno dei Laboratori del gusto.

Tra i piatti tipici di cinque comuni salentini, di colpo, senza preavviso, si è materializzato "l'anello mancante". La "tria", quella vera, raccontata da Al Idri-

"tria", quella vera, raccontata da Al Idrisi (Abu Abdallah Muhammed ibn Abd Allah ibn Idris) esiste.

Nel suo splendido testo Kitab nuzhat al-mushtaq fi ikhtiraq al-afaq ("Il piacere di andarsene in giro per il mondo", noto anche come al Kitan al Rugair – Il Libro del Re Ruggero – 1154) c'è

scritto: "A ponente di Termini Imerese vi è l'abitato di Trabia, sito incantevole, ricco di acque perenni e mulini, con una bella pianura e vasti poderi nei quali si fabbricano vermicelli in quantità tale da approvvigionare, oltre ai paesi delle Calabrie, quelli dei territori musulmani e cristiani, dove se ne spediscono consistenti carichi."

I termine "vermicelli" è scritto come "triyah" ovvero "cibo di farina in forma di fili"

Tutti conoscono la fama dei "ciciri e tria", unico luogo nel quale la pasta conserva quel nome. Quasi rassegnato alla sopravvivenza della sola parola. Ciciri e Tria ha come pasta la "lagana" fresca, lessata e insaporita con soffritti aromatici, oltre che con ritagli di lagana fritta.

E invece a Minervino di Lecce, per San Giuseppe, fanno la "massa". Una minestra di pasta, ceci e cavolo nero nella quale la pasta è proprio la "tria". Vermi-

PASTA FRESCA

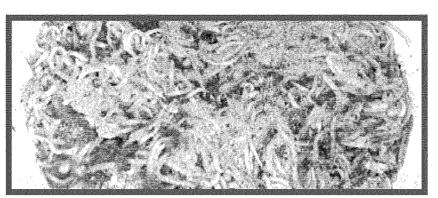
"La massa" è un piatto tipico che si prepara a San Giuseppe: la pasta è fatta di vermicelli di farina di grano lasciati seccare per almeno una settimana

celli di farina di grano lasciati seccare per almeno una settimana e cotti con ceci e cavolo nero in un grande recipiente di terracotta, semplicemente per assorbimento.

Minestra di lunga preparazione e di grande fatica (tipico delle minestre per devozione) che compare esclusivamente sulla tavola di San Giuseppe (mi perdono solo per questo).

Sperando che Salvatore e signora convincano la signora Lucia, che di Salvatore è la madre, a farne qualche versione estiva. Perché è dalle mani esperte di Lucia, splendida ex-ventottenne da diversi lustri, che questa delizia è sorta...

Minervino deve tutelare l'expertise della "massa di San Giuseppe", perché il 19 marzo è anche il primo giorno dei Quinquatria: festeggiamenti dedicati a Minerva, che di Minervino è parente stretta.



Medaglia d'oro all'Orfeo Negroamaro delle Cantine Paolo Leo di San Donaci



● Il vino Orfeo Negroamaro Puglia Igt 2011 prodotto delle Cantine Paololeo di San Donaci si è aggiudicato la Medaglia d'Oro al Concorso enologico internazionale "La Selezione del Sindaco", promosso dall'Associazione Città del Vino, che si è appena concluso a Fanzolo di Vedelago (Treviso). Medaglia d'argento per il Numen Chardonnay 2012. Il concorso, giunto alla dodicesima edizione, ha l'obiettivo di far conoscere e valorizzare il legame tra territorio, vocazione enologica, tradizione e comunità locali. La particolarità del concorso è che vengono ammessi vini di qualità prodotti in piccole partite (non più di 50 mila bottiglie) e che l'azienda produttrice partecipa insieme al Comune in cui crescono i relativi vigneti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



SAGRA/3

Fine settimana all'insegna

Sapori tipici a Casarano col sound degli Alla Bua

del gusto e dei profumi della cucina tipica salentina.
Location della tredicesima edizione della "Sagra dei piatti tipici locali" contrada Botte e strade limitrofe, a Casrano (Le) che saranno vestite a festa con luminarie e bancarelle in occasione dei festeggiamenti organizzati dalla parrocchia del Cuore Immacolato di Maria.

Negli stand gastronomici saranno preparati e distribuiti a tutti i visitatori piatti e specialità tipiche salentine: dalle bruschette alle verdure alla griglia, dai panzarotti di patate alle polpette fritte. Il tutto sarà accompagnato da un buon bicchiere di vino. Ballare sarà la parola d'ordine grazie agli Alla Bua che presenteranno il loro ultimo album "Russu te sira"

SAGRA/4

Al via i festeggiamenti

Profumi della cucina tradizionale al Sacro Cuore di Monteroni

domani e domenica a
Monteroni di Lecce in onore del
Sacro Cuore di Gesù. I riti civili e
religiosi sono stati organizzati e
promossi dai volontari della Caritas di
Monteroni che hanno curato tutto nei
minimi dettagli. Imperdibile il menù, che
richiama i profumi e i sapori della cucina
tipica: pezzetti di cavallo al sugo, carne alla

brace, pittule bianche o ripiene calde e fragranti, parmigiana di melanzane e poi ancora panini imbottiti e vino e birra. Da contorno non poteva mancare la musica dal vivo l'intrattenimento e precisamente le risate dei Gababbo e il coinvolgimento del gruppo "Alla vecchia maniera" domani e domenica il ritmo incalzante degli "Scazzicapienti" con pizzica e canti della tradizione tipica salentina.

SAGRA/2

"Festa di inizio estate" domani a Mesagne

 Il nome è già tutto un programma.

Appuntamento domani a Mesagne (Br) con la tradizionale ed attesa "Festa di inizio estate", in programma nella magica ed accogliente location di Villa Carrozzo ed organizzata dai volontari dell'associazione Auser.

Una serata da trascorrere in compagnia

degli amici più cari e della propria famiglia, gustando un bel piatto di specialità tipiche del nostro territorio e ballando e cantando grazie alla musica di Gianni Passaro e Annibale Sanese e con la fisarmonica di Maurizio Semeraro.

Ingresso e degustazioni sono a pagamento. Per informazioni e prenotazioni contattare il numero 368/7866268.

CC9LL

07-06-2013 Data

32/33 Pagina

5/5 Foglio



SAGRA/1

Avetrana, si accendono le braci e si gustano le salsicce

 Avetrana, in provincia di Taranto, ospiterà domani, a partire dalle ore 21, la gustosissima "Sagra della

salsiccia", organizzata in occasione della festa in onore di Sant'Antonio.

La protagonista indiscussa della serata sarà la salsiccia preparata in tante forme diverse, arrosto, alla genovese da gustare

con un buon panino e una fetta di pane casareccio.

Ma non solo, perché da contorno non mancheranno piatti tipici, pasta fatta in casa condita con il sugo e il formaggio fresco, verdure arrosto, crocchette calde e fragranti, frise con il pomodoro e la rughetta, vino ed intrattenimento assicurato con i gruppi del Festival della pizzica.



