

## le sagre

## LUGLIO

## BRINDISI

- 16/20 SAN VITO N. San Vito beer fest  
19 MESAGNE Sagra ti lu pani fattu a casa cu la muriatella  
19 MESAGNE Sagra delle Polpette  
20 ERCHIE Sagra della Puccia  
24 MESAGNE Sagra delle Melanzane  
26 MESAGNE Sagra dell'Anguria  
28 CELLINO S. M. Sagra di San Marco e Caterina

## LECCE

- 17/18 CARMIANO Te nu picca te tuttu  
18/20 S. CESARIO DI LECCE Festa della pizza  
18/20 STERNATIA Pizzica in festa - Sagra dei sapori salentini  
18/20 VERNOLE Birra and friends  
18/20 ORTELLE San vito d'estate  
19/20 VITIGLIANO (S. Cesarea) Sagra della Bruschetta  
19/20 PALMARIGGI Puteche perte  
19/20 CURSI Sagra del Pane  
19/20 SALICE S. Sagra del vino dell'olio e ciciri e tria  
21 MELPIGNANO Sagra dell'Anguria  
24/27 SURBO Sagra della Piscialetta  
24 OTRANTO Sentinelle del gusto - show cooking  
25 FELLINE Sagra della Patata  
25/27 CAPRARICA Sagra te la Uliata  
25/29 CASTRI DI LECCE Marangiane in festa  
26 CASTIGLIONE DI ANDRANO Sagra du Taraddhu  
26 NOCIGLIA Sagra du lu Noce  
26 GIUGGIANELLO Sagra dell'Anguria  
26/27 GUAGNANO Sagra dell'uva Cardinale  
27 SPECCHIA GALLONE Sagra della Friseddha  
27 UGENTO Sagra della Puccia  
27 ORTELLE Sagra della Pirilla  
27/28 NARDÓ Festa a Casu  
28 SURANO Festa del Pasticcio e dei sapori salentini  
29/4 LEVERANO Birra & Sound  
30 MONTEGRAPPA (Tuglie) Sagra te la Purpetta

## TARANTO

- 25 AVETRANA Sagra Bombetta e Fegatino

## AGOSTO

## LECCE

- 6 MELISSANO Gusti e Sapori del Centro Antico  
7/10 STRUDA' Sagra della trippa

Il giornale declina ogni responsabilità per eventuali modifiche del calendario o annullamento degli appuntamenti non comunicati tempestivamente alla redazione.

Si cena in bianco  
a Castellaneta  
sotto la cattedrale

● Cena in bianco, questa sera a Castellaneta (Ta), in Piazza Cattedrale. Un evento che si ispira alla serata newyorkese "White dinner". I commensali dovranno portare cibo e quel che occorre per apparecchiare i tavoli. Entro le 19.30 tutti in piazza, vestiti di bianco, con quel che serve per la cena. Alle 21.15 si dà inizio alla consumazione del pasto. L'evento è organizzato dall'associazione Vivicastellaneta.

A Gallipoli la kermesse gastronomica

# NEL BORGO ANTICO STRADE E PIAZZE DIVENTAN GOLOSE

di Antonella MARGARITO

Polpette di polpo su crema di pomodoro, involtini di melanzane al forno, maccheroncini con peperoni alla mentuccia e muddica di pane abbrustolito, cavatelli con fagioli cannellini di Soletto, cozze e rucola. Non si tratta solo di una serie di piatti succulenti, intriganti e appetitosi, ma di un vero e proprio viaggio, tra le strade di Gallipoli che diventano "goLOSE".

Occhi puntati dunque sugli show cooking, a partire dall'apertura della kermesse (18.30) prevista per domani sera con chef Rubio che insieme allo chef Maurizio Marrocco

celebreranno in tutte le sale e in tutte le possibilità gastronomiche, la protagonista del pranzo domenicale pugliese: "la polpetta" che verrà reinterpretata in modo assolutamente inedito. Ma non solo. Il menù di domani, in piazza Carducci, prevede: polpette di polpo su crema di pomodoro (ricetta di chef Rubio), involtini di melanzane al forno, insalata di riso al curry con seppie grigliate, maccheroncini con peperoni alla mentuccia e muddica di pane abbrustolito, filetto di orata gratinato con panatura ai pistacchi, terzo taglio di bovino locale brasato al Negroamaro. Non mancheranno - nelle tre serate - intrattenimento e divertimento, in particolare

con i Tamburellisti di Otranto e i Tamburellisti di Torre Paduli, momenti di teatro a cura de "La Busacca-Teatro Instabile del Salento" e tanto e tanto ancora.

Obiettivo primario, quello di far conoscere il Salento anche attraverso il palato: signori e signore ecco a voi la quarta edizione di "Strade Golose", l'evento di promozione culturale e territoriale che si svolgerà nella "Città bella", da domani e sino a lunedì. L'iniziativa, continuando nella sua missione di promozione territoriale, ospiterà stand delle aziende più prestigiose provenienti anche da oltre i confini regionali. Sono previsti dibattiti e workshop su argomenti di primaria importanza per lo sviluppo del territorio. Con uno sguardo alla tradizione che ha fatto grande l'enogastronomia pugliese e salentina, e l'apertura ai nuovi scenari della tecnologia per contribuire alla crescita di un comparto così importante



Show cooking:  
la carne di maiale  
fa spettacolo

● La carne di maiale di qualità "Or.Vi." (Ortelle-Vignacastri), regina della Fiera di San Vito

Estate, a Ortelle (Le). Si tratta della prima edizione di un appuntamento che tradizionalmente si svolge nella quarta domenica di ottobre. Quest'anno, alla consueta data, si aggiunge l'assaggio estivo per far conoscere i sapori e le tradizioni secolari della Fiera. Da domani e sino a domenica, una maratona gastronomica per gustare la carne di maiale cucinata in vari modi, preparata dagli stessi allevatori oppure condita dalla creatività degli chef. All'area degustativa degli allevatori sarà affiancata un'area ristorante, il RistorOr.Vi., dedicata allo show cooking e alla degustazione di ricette alternati-

curata dallo chef Cico. Protagonista sarà pure il vino salentino con alcune cantine: Due Palme, Santi Dimitri, Candido, Severino Garofano, Vallone che accompagneranno i piatti del RistorOr.Vi. e daranno vita al percorso degustativo "Sentire il Vino" (info e prenotazioni 338/648466). Ci sarà spazio anche per le eccellenze del territorio: dall'artigianato artistico, ai prodotti agroalimentari, all'arreda-

per l'economia del territorio.

Strade Golose, anche quest'anno mantiene l'obiettivo della transnazionalità e dell'apertura oltre il proprio territorio, attraverso il coinvolgimento di Betlemme, in Terrasanta, e Monfalcone, in Friuli, città entrambe gemellate con Gallipoli.

Tra mille profumi, a suon di padelle e a ritmo di musica si alterneranno nella zona food, grandi nomi della cucina italiana e internazionale, dalla mediterraneità degli chef Maurizio Marrocco alla cultura enogastronomica di Massimo Vaglio, dal Food sound system di Donpasta, alle avventure dell'eroe della cucina di strada Chef Rubio, volto di Dmax (canale 52 del digitale terrestre).

«Un modo - ha detto l'assessore provinciale al marketing turistico Francesco Pacella, durante l'incontro di presentazione dell'evento organizzato da Alessandra Bray di mediamorfosi - di mettere in evidenza la vera identità del popolo salentino attraverso la sua cucina».

Strade Golose è un evento patrocinato dal Comune di Gallipoli, Regione Puglia, Camera di Commercio, Confindustria e Confindustria. Inoltre, in questa edizione, sarà parte di Strade golose, anche il circuito dei Gal salentini in un progetto di cooperazione interregionale con la Basilicata, denominato "Penisole D'Italia". L'organizzazione dell'evento è affidata all'agenzia di marketing "Mediamorfosi".

«Strade Golose - spiega l'assessore Felice Stasi del Comune di Gallipoli - è davvero il fiore all'occhiello per la "città bella" che vuole essere "bella" in ogni occasione».



ASPETTANDO IL CONCERTONE DELLA NOTTE DI SAN ROCCO DEL 18 AGOSTO A TORREPADULI

VENERDI' 18 LUGLIO 2014

# Ruffano in Festival

Piazza San Francesco  
RUFFANO

dalle ore 20 all'alba



FONDAZIONE  
NOTTE DI SAN ROCCO  
DI TORREPADULI



Parisi