

DUREVOLE

WWW.MERCATINODELGUSTO.IT #MIDG2022

seguici su:
facebook
 
Instagram

Mercatino
del **Gusto**

MAGLIE 1-7 AGOSTO 2022



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



INDICE

- P. 4 Presentazione Mercatino del Gusto
- P. 5 Premio Mercatino del Gusto
- P. 7 Mostra Gio Ponti
- P. 8 Piazza del Vino
- P. 9 Via della Gastronomia
- P. 9 Mostra interattiva 3D di Tina Marzo
- P. 11 Via dei Presidi e Comunità del Cibo
- P. 11 Via del Benessere
- P. 11 Via dell'Olio
- P. 12 Via dei Dolci
- P. 13 L'Angolo del Caffè e Piazzetta del Gelato
- P. 15 Cibo di strada - *Via della Madonna Addolorata*
- P. 15 Birra artigianale - *Via della Madonna Addolorata*
- P. 17 Cibo di strada - *Piazza Frantoio Ipogeo*
- P. 17 Birra artigianale - *Piazza Frantoio Ipogeo*
- P. 18 Il Fornello - *Hostaria di Puglia*
- P. 18 Pasta Experience
- P. 19 Mercatino Junior
- P. 19 Mostra fotografica "Gli occhi di Nunzio Pacella"
- P. 21 Gusto Lab
- P. 22 Cene in Villa
- P. 23 Salotto Letterario
- P. 24 Food Festivals, Place e Wellbeing
- P. 25 Tirar tardi... alla scoperta dei bollenti spiriti
- P. 26 Mercatino del Gusto Off
- P. 26 Via degli Spiriti
- P. 27 Santese Fashion
- P. 28 Salento Jazz a Maglie
- P. 29 Gusto Folk
- P. 34 Info e Prenotazioni
- P. 35 Mappa degli eventi
- P. 36 PickEat - Prenotazioni online



Durevole, perché sostenibile...

Pensate alla **bellezza** delle parole.

Nel nostro caso al **significato simbolico** che negli anni, alcune di esse, hanno avuto per le tante edizioni del Mercatino del Gusto. La **Cura**, la **Bellezza**, la **Gioia**, il **Baratto**, la **Gratitudine** o la **Reputazione**, sono alcuni dei termini che hanno dato un'identità e una visione innovativa a un evento unico, ma costante nel tempo come questo di **Maglie**.

Non a caso tutto ciò che viene ideato e disegnato con gli occhi del futuro, con cura e con il principio di fondo di **"fare bene le cose"**, deve contenere in sé, come prerequisito, l'elemento di perdurare nel tempo, di essere **DUREVOLE**.

Lo sanno bene i **produttori** di vino, gli **artigiani** del buon cibo, gli **artisti** e gli **architetti**, che l'aggettivo **durevole** ha e avrà un valore **inestimabile**. Lo stanno intuendo tutti coloro che progettano e lavorano per creare beni di consumo, che, pur logorandosi, dovranno essere in grado di prestare più servizi utili successivi. Come sta accadendo nella moda e nel design o, meglio ancora, nella produzione industriale di elettrodomestici, di mobili e di automobili.

Del resto lo stesso sostantivo, ormai indiscutibile nel suo valore strategico **"sostenibilità"** deriva dal vocabolo inglese "sustain", cioè il pedale del pianoforte che serve ad allungare la durata di una nota. Semplicemente, quindi, quello che è sostenibile dovrà essere anche durevole e la durevolezza, amalgamata con la cultura del progetto, è in fondo la ricetta che il **Mercatino del Gusto** ha attinto dal passato, per renderla **contemporanea**.

Nasce dal mondo agricolo e dall'artigianato, da un'idea nuova di turismo, di gastronomia, da una multidisciplinare interpretazione degli eventi e dal baratto delle esperienze.

Ma soprattutto dall'aver capito che per salvaguardare e sviluppare la bellezza e la reputazione dei territori, della Puglia e dell'Italia, è necessario prolungare, con gratitudine, la vita di ciò che consumiamo e di ciò che utilizziamo. Possibilmente con gioia.

Michele Bruno

Ideatore del Mercatino del Gusto

Salvatore Santese

Presidente Associazione Mercatino del Gusto

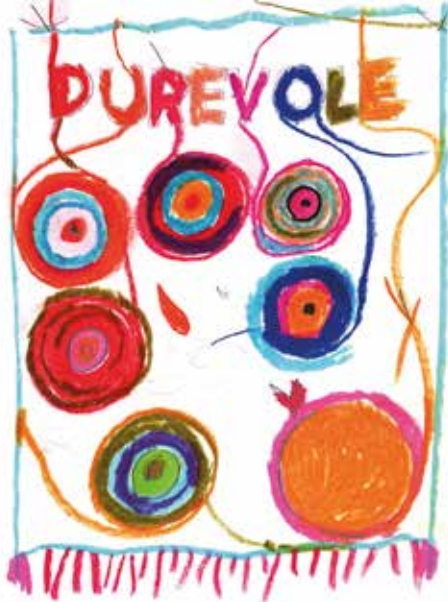
Giacomo Mojoli

Disegnatore di idee



PREMIO MERCATINO DEL GUSTO

Ci sono persone che lavorano sodo per rendere questo mondo migliore, più giusto, più rispettoso della bellezza diffusa. Ad alcune di queste persone, ogni anno, viene assegnato il **Premio Mercatino del Gusto**: a coloro che sanno guardare la realtà con occhi nuovi e di buona volontà nei settori in cui meglio si estrinseca la creatività dell'essere umano. **Alimentazione e accoglienza, enologia e agricoltura, arte e cultura**, ma senza trascurare la **ricerca e l'innovazione**; e poi, ancora, **nuove tecnologie e comunicazione, economia circolare e turismo consapevole, qualità della vita**. Il Premio Mercatino del Gusto, riconoscimento che premia la **multidisciplinarietà del sapere e il valore delle azioni e delle idee**, mira a raccontare infatti quest'operosità gentile, partendo da ciò che di buono è stato realizzato in passato per costruire il futuro. Non a caso 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 Stornaiolo** e **Giusy Santomanno**.



Domenica 7 agosto 2022 alle 21.00, LICEO CAPECE - Via Capece

Evento riservato su invito

In collaborazione con

 **Movimento Turismo del Vino Puglia**



azienda

www.marianolightluminarie.com



e-commerce



MARIANO LIGHT
1898

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

Mostra Gio Ponti

“A tavola con Gio Ponti. Gli angeli apparecchiano”

Una mostra dedicata al grande designer e architetto
al Museo Paleontologico di Maglie (Lecce)
1 agosto - 30 settembre 2022



Su iniziativa del Comune di Maglie, della Regione Puglia - Presidenza del Consiglio, del Polo Biblio-Museale di Lecce, dell'Associazione Mercatino del Gusto e con il patrocinio di Ordine degli Architetti di Milano, Ordine degli Architetti di Lecce, ADI Associazione per il Disegno Industriale, in collaborazione con Salvatore Licitra-Gio Ponti Archives.

Il Comune di Maglie con Regione Puglia, con il Polo Biblio-Museale di Lecce e l'Associazione Mercatino del Gusto sono lieti di presentare un progetto espositivo dedicato a Gio Ponti e al suo rapporto fecondo con la progettualità della tavola.

La mostra esplicherà l'ampia cosmogonia di visioni di questo straordinario maestro internazionale del design, padre nobile del progetto, considerato dal mondo della critica un precursore.

Cintya Concarì e Roberto Marcatti, gli architetti curatori, raccontano, <<“**A tavola con Gio Ponti – Gli angeli apparecchiano**” è una mostra dedicata alla creatività e alla visione dell'architetto Gio Ponti per la sua tavola apparecchiata attraverso una sinfonia di forme straordinarie, di pattern e di colori che esplodono creando un unicum che si contamina all'interno del Museo Paleontologico di Maglie con i reperti antropici che testimoniano la preistoria salentina e la conoscenza del più remoto passato dell'Italia meridionale>>.



La mostra fa riferimento all'attenzione di Ponti per l'**artigianato e la tradizione della cultura mediterranea** in una continuità tra tradizione ed innovazione.



PIAZZA DEL VINO

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 DUE PALME

CELLINO SAN MARCO (Br)
www.cantineduepalme.it

CANTINE LIZZANO

Lizzano (TA)
www.cantinelizzano.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

FELLINE

MANDURIA (Ta)
www.agricolafelline.it

FEUDI DI GUAGNANO

GUAGNANO (Le)
www.feudiguagnano.it

FRANCESCO TAURINO SAS

GUAGNANO (Le)
www.taurinofrancescosas.it

GAROFANO Vigneti e Cantine

COPERTINO (Le)
www.vinigarofano.it

MENHIR SALENTO

BAGNOLO DEL SALENTO (Le)
www.menhirsalento.it

PALAMÁ Vini del Salento

CUTROFIANO (Le)
www.vinicolapalama.com

PRODUTTORI DI MANDURIA

MANDURIA (Ta)
www.prodottoriviniemanduria.com

TAURINO COSIMO

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

TENUTE LU SPADA

BRINDISI
www.tenuteluspada.it

CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO

MARINA DI LIZZANO (Ta)
www.claudioquarta.it

TERRECARSICHE1939

CASTELLANA GROTTE (Ba)
www.terrecarsiche.it

TORRE OSPINA

RACALE (Le)
www.torreospina.com

VINI LEUCI

GUAGNANO (Le)
www.vinileuci.it

in collaborazione



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
L E C C E

VIA DELLA GASTRONOMIA

1-7 agosto dalle 20.00
VIA GINNASIO
INGRESSO LIBERO

AGRICOLA FORTE
GROTTAGLIE (Ta)
www.agricolaforte.it

AGRIMÒ
RUFFANO (Le)
www.agrimo.com

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

FRISCOUS PETRAMARÈ
RUFFANO (Le)
www.friscous.it

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

NONNA LENA
MELISSANO (Le)
www.nonnalena.it

SANTORO Salumificio
CISTERNINO (Br)
www.salumificiosantoro.it

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

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

TUORLO BIANCOFIORE
SAN GIOVANNI ROTONDO (Fg)
www.tuorlobiancofiore.it



IL MUSEO DEI SELFIE - L'ARTE INTERATTIVA 3D

5ª edizione della mostra dei selfie "L'ARTE INTERATTIVA 3D" di Tina Marzo, ancora più entusiasmante e completamente rinnovata con nuovissime installazioni tridimensionali. Le opere si estendono su oltre 900mq espositivi e qui, a differenza dai comuni musei, la fotografia è fortemente incoraggiata. Ci si troverà immersi in un vortice erboso a volare su missili di carta o a galleggiare sul tetto di una stanza, oppure essere prigionieri di un drago, ma anche in una miniera d'oro ad esporre i propri desideri al genio della lampada... questo e tante altre sorprese vi aspettano **dal 3 agosto all'11 settembre a Palazzo de Marco a Maglie**. Oltretutto un'area della mostra sarà dedicata alla visione virtuale con le maschere tridimensionali.





G

GIORGIO SANTESE

VIA DEI PRESIDI E COMUNITÀ DEL CIBO

COMUNITÀ PRODUTTORI LEGUMI DI ZOLLINO

CALÒ&MONTE
ZOLLINO (Le)
www.legumidizollino.it

COMUNITÀ DEI PRODOTTI CASEARI DELL'ALTO SALENTO

Caseificio LANZILLOTTI
S. VITO DEI NORMANNI (Br)
www.caseificiolanzillotti.it

GANTO SARL
MANDURIA (Ta)
info@ganto.it

LOME Masseria frutti rossi
CASTELLANETA (Ta)
www.lomesuperfruit.com

**POMODORO FIASCHETTO
DI TORRE GUACETO**
Agricola CALEMONE
SERRANOVA DI CAROVIGNO (Br)
www.calemone.it



1-7 agosto dalle 20.00
VIA ROMA - INGRESSO LIBERO

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

SCARAFILE Società Agricola
SAN VITO DEI NORMANNI (Br)
aziendascarafile@gmail.com

PRODOTTI DA FORNO
Leo BUONGUSTO
GRAVINA DI PUGLIA (Ba)
www.leobuongusto.it

VIA DEL BENESSERE



1-7 agosto dalle 20.00
VIA ROMA - INGRESSO LIBERO

AHHA SOAP
CASAMASSIMA (Ba)
info@ahhasoap.com

CASCIARO ALOE
DISO (Le)
www.aloeveracasciario.it



1-7 agosto dalle 20.00 - PIAZZA ALDO MORO
INGRESSO LIBERO

Az. Agr. NUZZACI BRUNO
Matino (Le)
www.tenutacastellana.com

**OIU - Az. Agr.
PEPE VANESSA**
MAGLIE (Le)
www.oiu-salento.it

**Az. Agr. Alessandro Coricciati
ALÈA**
MARTANO (Le)
www.olioalea.it

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

PRIMOLJO
CASARANO (Le)
www.primoljo.com

VIA DEI DOLCI



1-7 agosto dalle 20.00
VIA TRENTO E TRIESTE
INGRESSO LIBERO

ARÔME DE CACAO
CORSANO DI LEUCA (Le)
www.aromedecacao.com

ANTICA APICOLTURA DIMAURO
MASSAFRA (Ta)
www.miele-vendita.com

BAR POLICARITA
MAGLIE (Le)

DOLC'È di Blasi Romina
MAGLIE (Le)
rominadb39@gmail.com

DOLCIUMI STELLA
MARTANO (Le)
www.dolciumistella.com

ESSENZA GARGANICA
VICO DEL GARGANO (Fg)
www.essenzagarganica.com

LA BISCOTECA
FELLINE (Fg)
www.biscoteca.it

MELOGRANI MARTINO
MONTERONI DI LECCE (Le)
www.melogrammartino.com

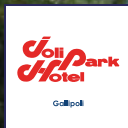
NATURALMENTE GOLOSI
ERCHIE (Br)
www.naturalmentesalento.it

Pasticceria COSTA
MAGLIE (Le)
costapasticceria87@gmail.com

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

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

Caroli Hotels una storia piena di futuro



CAROLI  Hotels



booking@carolihotels.it ~ +39 0833 202536 ~ www.carolihotels.it

L'ANGOLO DEL CAFFÈ



1-7 agosto dalle 19.30 • LARGO SAN PIETRO

Il fil rouge dell'edizione 2022 del Mercatino del Gusto si sposa perfettamente con la filosofia delle nostre produzioni. Oltre alla torrefazione del caffè **l'azienda produce anche macchine da caffè in cialda**. La sostenibilità dei processi e dei prodotti sono valori fondanti di Spinel Caffè, **l'attenzione all'ambiente e al territorio sono da sempre linea guida della filosofia aziendale**.

Lavoriamo in uno stabilimento 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. **Le macchine Spinel sono fatte per durare**, non sono progettate con criteri di obsolescenza programmata, **ma si tramandano da padre in figlio**.

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 dalle 19.30 • PIAZZETTA CADUTI DI VIA FANI

La bontà Maglio in versione gelato!

Sinonimo di eccellenza da 145 anni, l'azienda Maglio offre nella sua gelateria, una vasta gamma di gusti, dalle creme alla frutta, e una 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.

Maglio è attento alle intolleranze e alle allergie alimentari: per questo **nella gelateria Maglio è possibile trovare gusti gelato senza lattosio e senza glutine**.





NATURALIS®

BIO RESORT & SPA

SALENTO - PUGLIA
ITALY



MEMBER OF



MEMBER OF



naturalisbioresort.com

Via Traglia S.N., Contrada Ulive Grandi - 73025 Martano (LE) ITALY
info@naturalisbioresort.com - Cell. 349.8251363

MEMBER OF

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD





1-7 agosto dalle 20.00
VIA DELLA MADONNA ADDOLORATA



IL MARE NEL PANINO

di Daniel Graziano
MAMÀ TRATTORIA DI MARE - BRINDISI

OJUMARE

ASSOCIAZIONE MERCATINO DEL GUSTO
MAGLIE (Le)

LA CUMMA

ARTE MEA
MAGLIE (LE)

LA ZAMPINA Cibus

MACELLERIA/RISTOGRILL
ALBEROBELLO (Ba)

LE BOMBETTE

IL MACELLAIO di Michele Cito
MARTINA FRANCA (Ta)

PEZZETTI e PIPIRUSSI

GASTRONOMIA PAIANO
MAGLIE (Le)

ORECCHIETTE DI

PUGLIA

APS TIPICI MEDITERRANEI
CRISPIANO (Ta)

LA PARMIGIANA

La Ncartata
LECCE

LA PURPETTA

ASSOCIAZIONE MERCATINO DEL GUSTO
MAGLIE (Le)



BIRRA ARTIGIANALE



1-7 agosto dalle 20.00
VIA DELLA MADONNA ADDOLORATA

BIRRA CELLINA

MARTANO (Le)
www.birracellina.com

BIRRA SALENTO

LEVERANO (Le)
www.birrasalento.it

Birrificio Biologico GRUIT

BRINDISI
www.gruit.it

BIRRIFICIO B94

LECCE
www.birrificiob94.it

DECIMOPRIMO

Piccolo Birrificio Indipendente
TRINITAPOLI (Bt)
www.birrificiodecimoprimo.it

SKIPA BREAD BEER

LECCE



CANDIDO 1850 X CHIURAZZI 1890



PROVA PRESSO CANDIDO 1859
1-7 AGOSTO

EDIZIONE

LIMITATA



SAPORE DI PAESE

PAESANA

CASSOSA

CIBO DI STRADA

1- 7 agosto dalle 20.00
PIAZZA FRANTOIO IPOGEO - Via Garzia

HAMBURGER

IL CARRETTINO
SOGLIANO CAVOUR (Le)

LE BOMBETTE

SALUMI MARTINA FRANCA
MARTINA FRANCA (Ta)

LE CHIPS SALENTO

SALENTO CHIPS
UGGIANO LA CHIESA (Le)

PANINO CON CACIOCAVALLO IMPICCATO E CAPOCOLLO

NOVECENTO STREET FOOD
CASTELLANA GROTTA (Ba)

PANZEROTTO PUGLIESE

APS TIPICI MEDITERRANEI
CRISPIANO (Ta)



BIRRA ARTIGIANALE

1- 7 agosto dalle 20.00
PIAZZA FRANTOIO IPOGEO
Via Garzia

BIRRIFICI CALÉNDER

TUGLIE (Le)
www.birracalender.it

BIRRIFICIO DEGLI OSTUNI

POGGIORSINI (Ba)
www.birrificiodegliostuni.it

BIRRIFICIO MALATESTA

LECCE
www.malatestailbirrificio.it

BAFF Beer

LECCE
info@baff.beer

BIRRIFICIO DANIEL'S

MANDURIA (Ta)
www.birrificiodaniels.business.site



IL FORNELLO HOSTARIA DI PUGLIA NOCI(BA)

1-7 agosto dalle 20.00
CENTRO STORICO, Via Capece
INFO E PRENOTAZIONI 3355764033

MENU DEGUSTAZIONE euro 22,00

Bruschettone di pane di Altamura

con pomodorini agrodolci, capocollo di Martina Franca e burratina della Murgia

Bombette

fagottino di capocollo di maiale ripieni di formaggio canestrato

Zampina

salsiccia sottile di suino nero, macinata media e condita con aromi naturali

Gnummareddi

involtini di fegato, polmone e cuore di agnello

Meloncella con rughetta

Patate novelle con buccia

Cipolle rosse di Acquaviva al vino rosso

Tette delle monache

Selezione vini: **Menhir Salento**

Acqua Orsini cl 0,50



PASTA EXPERIENCE

1-7 agosto dalle 20.00
PIAZZETTA CAMPANILE
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 6,00

MARTEDÌ 2 AGOSTO

Come nasce il formaggio, ce lo racconta il casaro Roberto Vincenti

Un viaggio insieme al casaro Roberto Vincenti, appassionato, esperto conoscitore del mondo del latte e dei derivati. Preparazione, lavorazione e degustazione del formaggio.

MERCOLEDÌ 3 AGOSTO

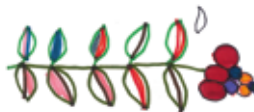
Come nasce il miele? Ne parliamo con l'apicoltore Carlo Muscatello

Un percorso di conoscenza insieme a Carlo, giovane apicoltore, amante del mondo delle api, della natura e della bellezza. Un incontro con le api che ci farà cogliere la loro importanza per il pianeta e il miracolo della formazione del miele.

GIOVEDÌ 4 AGOSTO

Come si fa la pasta? la facciamo insieme

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



VENERDÌ 5 AGOSTO

presentazione del libro "Sono Così" di Elisa Mele

La storia di un canarino diventa metafora di ogni persona che può crescere solo se ha il coraggio di guardarsi e guardare, di incontrare mondi, altezze e graffi. Un dono per tutti i bambini del mondo e per tutti gli adulti che sono stati bambini, perché il racconto invita ad affidarsi al proprio cuore, a celebrare le piccole cose.

SABATO 6 AGOSTO

Come curare l'orto guidati da Roberto Aloisio

Impariamo insieme all'appassionato Roberto Aloisio tutti i segreti del come, quando e cosa piantare. Segreti per ottenere frutti saporiti coltivati con amore e rispetto delle stagioni.

IL CIBO, IL MARE, LA TERRA CON GLI OCCHI DI NUNZIO PACELLA • Mostra fotografica 2-7 agosto • PIAZZA ALDO MORO - INGRESSO LIBERO

In mostra scatti selezionati tra le migliaia di fotografie realizzate da Nunzio Pacella per documentare i saperi, i sapori, le antiche culture. Suo terreno di ricerca, il Salento luogo d'incontro di culture che hanno navigato il Mediterraneo. In decenni di attività Nunzio Pacella ha documentato, con foto e testi, situazioni che altrimenti sarebbero state dimenticate. **Nunzio Pacella è sempre stato attore militante nel recupero delle antiche sementi, dei metodi di conservazione degli alimenti, di ancestrali ricette, di mestieri e lavorazioni artigianali, della difesa del territorio.** Per liberale volontà della Famiglia le foto ed i file non stampati faranno parte delle acquisizioni del museo Decio de Lorentiis per essere a disposizione di tutti.



DUREVOLE

MAGLIE 1-7 AGOSTO 2022

Mercatino
del **Gusto**

OFFICIAL WATER



SORGENTE DI PUGLIA

*“Nobile per Natura.
Sostenibile per Scelta.”*

Acqua Orsini utilizza la nuova bottiglia PET **Vegbottle** riciclabile al 100% e composta fino al 30% da materiale di origine vegetale BIOPET.

LA TUA
ACQUA **KM.0**
PUGLIA

Vegbottle
100% Riciclabile Fino al 30% BIOPET



GUSTO



2-5 agosto dalle 21.00
PALAZZO ROMANO

Via Ospedale, 23 - Primo piano
INGRESSO SU PRENOTAZIONE € 20,00
INFO E PRENOTAZIONI
380.1931680 (ore 9.30-17.00)

MARTEDÌ 2 AGOSTO

Conducono **Tony AUGELLO** e **Valentina DE PALMA**

SECONDO A NESSUNO

Il suino nero pugliese è uno dei gioielli della nostra zootecnia. Razza molto rustica e robusta, in passato accantonata a beneficio delle più produttive razze nord europee, è stata riscoperta anche in Puglia grazie ai progetti che ne hanno saputo valorizzare l'eccellenza qualitativa (che si ritrova nel gusto), creando una filiera qualificata in cui il consumatore finale e l'allevatore sono co-protagonisti.

In abbinamento meglio il rosato o il rosso? A voi la scelta.

Ne parliamo con **Francesco CARRIERO** (produttore della Comunità Slow Food del suino nero) **Giuseppe CAROLI** (allevatore) **Michele POLIGNIERI** (veterinario).

MERCOLEDÌ 3 AGOSTO

Conducono **Tony AUGELLO** e **Valentina DE PALMA**

LA PASTA: UN "PRIMO PREMIO!"

"Per gli Italiani a tavola nulla è più appagante e soddisfacente di un bel piatto di pasta, vera pietanza che premia gusto e nutrizione: basta solo cambiare il condimento et voilà, ogni esigenza è felicemente esaudita. Tuttavia, per trasformarsi in un capolavoro la pasta esige altissima qualità delle materie prime unite a sapienti accorgimenti di cucina.

In abbinamento i rosati e rossi del Salento

Di tutto questo ne parliamo (e ne assaggiamo) con **Benedetto CAVALIERI** dell'omonimo pastificio, **Sandro ROMANO** (giornalista-gastronomo) e **Gino L. DI MITRI** (storico)

GIOVEDÌ 4 AGOSTO

Conducono **Tony AUGELLO** e **Valentina DE PALMA**

FIUMI (DI STORIA) DI BIRRA

"Nella sua lunghissima storia la birra ha attraversato ampie mutazioni passando dalla originaria forma di "pane liquido" (ma anche di bevanda sacra) a quelle attuali che spaziano da produzioni di massa fino a quelle più ricercate e complesse. Questo ha comportato anche grandi evoluzioni nelle tecniche produttive e nel gusto che esploreremo tra i calici.

Con la partecipazione **Teo Musso** (Baladin), **Gabriele Pirelli** (Agrimò) e **Pino De Luca** (etnogastronomo).

In assaggio 4 birre in abbinamento a ostriche, pasta, formaggi freschi e pasticciotto, perché la versatilità è la sua forza.

VENERDÌ 5 AGOSTO

Conducono **Tony AUGELLO** e **Valentina DE PALMA**

SASHIMI, CARPACCIO E "Ù CRÙD"

Il pesce senza cottura "Quella del pesce crudo" è una cultura rigorosa (materie prime eccellenti pescate o da allevamenti bio in mare) ma anche cosmopolita, che si declina per tradizioni e territori. Infatti ogni luogo ha i suoi segreti per scegliere, preparare (dopo l'abbattimento a freddo), servire e abbinare... ombрина o spigola? Naturale o condito? Marinato o affumicato? Sottile o spesso? E cosa abbinare nel calice, bianco, rosato o rosso?

Ne parliamo con tre navigati conoscitori: **Aldo REHO** (imprenditore), **Giacomo MOJOLI** (sarto del gusto) e **Antonio Rizzello** (pescatore di Porto Cesareo).



SALOTTO LETTERARIO

2-6 agosto dalle 21.30

PIAZZA ALDO MORO

INFO E PRENOTAZIONI 380.1931680 (ore 9.30-17.00)

INGRESSO LIBERO

MARTEDÌ 2 AGOSTO

GIOACCHINO BONSIGNORE

“Le ricette di Gusto”

Sergio Rizzo dialoga con
Giacchino Bonsignore



MERCOLEDÌ 3 AGOSTO

GIUSEPPE BRINDISI

“Politica, guerra, pandemia.

Un viaggio tra minacce e difficoltà
del nostro tempo”

Sergio Rizzo dialoga con
Giuseppe Brindisi



GIOVEDÌ 4 AGOSTO

BEPPE CONVERTINI

“Comunicare il turismo: il ruolo della tv
per la promozione delle attrattive agroali-
mentari ed enogastronomiche di un
territorio.”

Sergio Rizzo dialoga con
Beppe Convertini



VENERDÌ 5 AGOSTO

**VIAGGIO SENTIMENTALE IN
PUGLIA**

Manuela Vitulli

Per Manuela ogni viaggio è anche una
terapia, ma il punto di partenza e di costante
ritorno è la sua adorata Puglia, di cui ama
raccontare le perle nascoste e le realtà di
successo, in particolare quelle nate dalle
iniziative dei giovani. In questo libro ripercor-
re tutta la regione palmo a palmo e raccoglie
il meglio che la Puglia ha da offrire in tutti i
campi.

Valentina Pietrocola dialoga
con **Manuela Vitulli**



SABATO 6 AGOSTO

YEAST

**Flavio&Frank, Gabriele Surdo, Totò De
Lorenzis, Alfredo Polito e Francesca
Pagano**

è un libro fotografico, con l'introduzione di
Franco Arminio.

Una proposta di lettura dei guardiani
dell'imprevedibile che hanno fatto sbocciare
i fiori in petto, hackerando il proprio destino e
quello della propria regione, facendone una
terra speciale.

Giacomo Mojoli dialoga con gli autori





1-2-3-4-5 agosto dalle 21.00

PALAZZO ROMANO - Via Ospedale, 23

INGRESSO SU PRENOTAZIONE € 50,00

INFO E PRENOTAZIONI 380.1931680 (ore 9.30-17.00)

Francesco Zompi presenta cinque grandi appuntamenti con i protagonisti della cucina pugliese, tra attaccamento alle radici e intriganti sperimentazioni.

in collaborazione con



**PUGLIA
EXPO**
www.pugliaexpo.org

LUNEDÌ 1 AGOSTO

OSTERIA DEGLI SPIRITI - LECCE

Le mode (gastronomiche) vanno e vengono con ritmo sempre più frenetico, ma l'Osteria degli Spiriti resta un caposaldo della ristorazione leccese. La formula è vincente: lei, **Tiziana**, in cucina; lui, **Piero**, in sala; la salentinità nel piatto. Aggiungiamoci una grande cantina con prezzi da enoteca.

Selezione vini: **Candido** - San Donaci (Br)

Intrattenimento musicale:

Giancarlo Del Vitto- Chitarra, Martin Jacobsen - Sax



MARTEDÌ 2 AGOSTO

AL TARTUFO - OTRANTO (Le)

Il tartufo salentino e tanti altri prodotti tipici si incontrano nella cucina del ristorante Al Tartufo a Otranto gestito dalla famiglia Borgia, che approfitta di questa cena per presentare lo Chef **Antonio Spennato** e un nuovo progetto: Casa Borgia. Un nuovo ristorante tra gli ulivi tra Otranto e Giurdignano dove lo chef si diventerà a lavorare con i prodotti Borgia Tartufi e i tanti preziosi ingredienti che il mare e la terra ci offrono.

Una cena dedicata all'estate salentina all'insegna delle tradizioni e dei prodotti di Casa Borgia, delle sperimentazioni e delle provocazioni di Spennato.

Selezione vini:

Produttori di Manduria - Manduria (Ta)

Intrattenimento musicale:

Barbara Enrico - Voce, Stefano Pellegrino - Piano



MERCOLEDÌ 3 AGOSTO

TENUTA CHIANCHITO - SAN GIOVANNI ROTONDO (Fg)

Oasi verde del gusto ai piedi del Gargano dove a far la spesa lo chef va principalmente nell'orto sul retro, tra ulivi e alberi secolari, scegliendo gli ingredienti del piatto del momento tra quelli - numerosi - garantiti appunto da una familiarità diretta con ortaggi, verdure e spezie utilizzati nell'osservanza più assoluta della stagionalità. E arricchiti, secondo il caso, con carne o pesce.

Selezione vini: **Cantele** - Guagnano (Le) **CANTELE**
Intrattenimento musicale:

Antonio Macchia - Tromba, Federico Guido - Piano

GIOVEDÌ 4 AGOSTO

COSIMO RUSSO RISTORANTE - LEVERANO (Le)

La scuola che lo ha formato (Four Season) non ha bisogno di presentazioni. La location (sotto, dicasi sotto, la Torre Normanna di Leverano) è tra le più suggestive. La mano inconfondibilmente intrigante. E poi in sala, Katia, compagna di vita e di lavoro.

Selezione vini: **Conti Zecca** - Leverano (Le)

Intrattenimento musicale:

Giuliano Perin - Vibrafonista, Stefano Pellegrino - Piano



VENERDÌ 5 AGOSTO

TONINO PICCOLO in collaborazione con MULINO di ALCANTARA FELLINE (Le)

Per raccontare tutte le esperienze del cuoco non basterebbe l'intero libretto del programma. Da un anno ha smesso di lavorare per conto terzi e ha messo su un'organizzazione di catering di alto livello (tutta la ristorazione della Formula E, tanto per fare un esempio, la cura lui). Occasione più unica che rara per gustare la sua cucina.

Selezione vini: **Menhir Salento** Bagnolo (Le)

Intrattenimento musicale:

Sofia Rollo - Voce, Federico Guido - Piano



FOOD FESTIVALS, PLACE & WELLBEING

Il progetto di ricerca "FOOD FESTIVALS, PLACE e WELLBEING" condotto dalla dott.ssa Giulia Rossetti (OXFORD BROOKES UNIVERSITY), dal dott. Allan Jepsen (UNIVERSITÀ DELL'HERTFORDSHIRE) e dalla dott.ssa Valentina Albanese (UNIVERSITÀ DELL'INSUBRIA), si concentra sulla comprensione di come la partecipazione agli eventi enogastronomici influisca sul BENESSERE soggettivo (fisico, mentale, sociale, emotivo, spirituale) dei partecipanti.

Come? studiando due diversi contesti culturali (INGHILTERRA ed ITALIA) ed il ruolo/senso del luogo in questo processo di creazione del benessere.

IDENTITÀ e REPUTAZIONE hanno fatto sì che il MERCATINO DEL GUSTO di MAGLIE sia stato scelto ed inserito in questo IMPORTANTE PROGETTO, sviluppato dalle tre Università.

Ci onora essere stati selezionati, COME UNICA MANIFESTAZIONE ITALIANA, nell'indagine che valuta gli effetti benefici degli EVENTI CULTURALI ed ENOGASTRONOMICI sul TURISMO.



Tirar tardi... ALLA SCOPERTA DEI BOLLENTI SPIRITI

1-5 agosto dalle 23.00 - PIAZZA ALDO MORO

Info 380.1931680 - ore 9.30-17.00 - INGRESSO LIBERO

Come è bello fare tardi nelle sere d'estate tra una presentazione di un libro e un drink! Le stelle, la frescura della notte che si avvicina, le chiacchiere in compagnia, gli ospiti di passaggio... e le imperdibili proposte di Michele DI CARLO



LUNEDÌ 1 AGOSTO TACCUINO DI UNO STORYTELLER TONI AUGELLO

Non è un manuale di scrittura, ma un saggio breve che condensa l'esperienza di narrazione di brand, mai fine a se stessa. Una narrazione maturata assieme alla evoluzione dei social network e diventata materia viva perché è riuscita ad esaltare - proprio attraverso i social - emozioni ed esperienze delle persone.

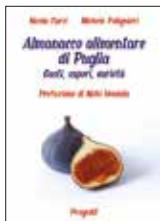
Leda Cesari e Rosaria Bianco dialogano
con Toni Augello



MARTEDÌ 2 AGOSTO CHIOME ROBERTA APOS

Curatrice del libro e Hair stylist salentina. CHIOME è un progetto ambientale e sociale; Roberta Apos ha voluto mandare un messaggio di speranza e di rinascita al suo territorio: il Salento. Natura, poesia, fotografia, femminilità sono i protagonisti di questo libro.

Giusy Santomanco dialoga con Roberta Apos



MERCOLEDÌ 3 AGOSTO ALMANACCO ALIMENTARE DI PUGLIA

NICOLA CURCI, MICHELE POLIGNIERI
Almanacco alimentare di Puglia Gusti, sapori, varietà. Volto e sostanza ai protagonisti della quotidianità alimentare

Gino L. Dimitri dialoga con Michele Polignieri



GIOVEDÌ 4 AGOSTO I CANNOLI DI MARITES Le signore di Monte Pepe Giunti Editore CATENA FIORELLO GALEANO

L'estate è appena finita e le cinque instancabili signore di Monte Pepe si godono il successo della loro rosticceria "Il Regno degli arancini". Dopo aver partecipato alla celebre trasmissione della giornalista e talent scout Octavia Cooper sono diventate delle vere e proprie star, sia in America che in Italia. In collaborazione con Liberrima

Antonluca Iasi dialoga
con Catena Fiorello Galeano



VENERDÌ 5 AGOSTO DALLA TERRA ALLA BIRRA TEO MUSSO LAURA PRANZETTI LOMBARDINI

Pensieri in libertà, per sognatori e amanti del luppolo...e non solo.

Barbara Politi dialoga con
Teo Musso e Maurizio Quarta

MERCATINO DEL GUSTO OFF



1-7 agosto dalle 21.00
CENTRO STORICO

IN COLLABORAZIONE CON

JOEY BISTROT CAFE

Via S. Giuseppe, 21 - Maglie (Le)

Ristorante con giardino, cocktail e wine bar

Menu Mercatino € 35,00

PER INFO E PRENOTAZIONI: 344.0966116

SANTI SPIRITI

Piazzetta Rosetta Palma, 4 - Maglie (Le)

Braceria - Birreria con Piazzetta

(ampia scelta di birre artigianali)

Menu Mercatino € 35,00

PER INFO E PRENOTAZIONI: 338.4366249



1-7 agosto dalle 20.00
VICO PAOLO FONTANA
INGRESSO LIBERO

50/60 GIN RURALE

DISTILLERIA RURALE

GRAVINA (Ba)

www.distillierarurale.com

GEKO GIN

DISTILLERIA GRECO CAROPPO

CARMIANO (Le) www.gecogin.it

AMARO SALENTO

AMARO SALENTO SRL

VEGLIE (Le)

www.amarosalento.it

ELISIR FARMACIA CAMBOA

FARMACIA CAMBOA

UGGIANO LA CHIESA (Le)

www.elisirfarmaciacamboa.it

GIN GINA

CADDHISTARO DRY GIN

ALLISTE (Le)

voilaboutique.it

GIN CREO

BERNIE SRL

MARTANO (Le)

SANTESE FASHION

con *Michele Di Carlo*

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

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.


GIORGIO SANTESE
MAGLIE

LUNEDÌ 1 AGOSTO

BENTORNATO MERCATINO
Puglia Colada

MARTEDÌ 2 AGOSTO

UN RITORNO RINFRESCANTE
Gin Fizz

MERCOLEDÌ 3 AGOSTO

UN BENVENUTO ESTIVO
Notti Magliesi

GIOVEDÌ 4 AGOSTO

UN TUFFO RINFRESCANTE
Mediterraneo

VENERDÌ 5 AGOSTO

UN GRANDE CLASSICO
Gin & Tonic

SABATO 6 AGOSTO

UN OMAGGIO ALL'ESTATE
Bellini

DOMENICA 7 AGOSTO

ARRIVEDERCI AL 2023
Puglia Colada



SALENTO JAZZ A MAGLIE

Piazza A. Tamborino ore 21.30



1 Agosto 2022

DANIELE VERDESCA QUINTET

Daniele Verdesca Tromba
Antonio Ferriero Sax
Alex Semprevivo Batteria
Michele Colaci Contrabbasso
Stefano Pellegrino Piano



Daniele Verdesca

2 Agosto 2022

ANTONIO DE DONNO QUINTET

Antonio De Donno Batteria
Simone Stefanizzi Tromba
Dario Stefanizzi Sax
Andrea Sperti Basso
Filippo Galbiati Piano



Antonio De Donno

3 Agosto 2022

FABIO ROGOLI QUARTET

Fabrizio Morrone Contrabbasso
Antonio Cerfeda Batteria
Paolo Rosato Sax
Fabio Rogoli Piano



Fabio Rogoli

4 Agosto 2022

CARLA SCHIAVONE QUINTET

Carla Schiavone Voce
Antonio Ferriero Sax
Elio Cassarà Chitarra
Marcello Lupo Basso
Franco De Donno Batteria



Carla Schiavone

5 Agosto 2022

BARBARA ENRICO QUINTET

Barbara Enrico Voce
Daniele Verdesca Tromba
Michele Colaci Contrabbasso
Stefano Pellegrino Piano
Giuliano Perin Vibrafonista



Giuliano Perin

6 Agosto 2022

ROLL THE PURPLE QUINTET

Gaia Rollo Voce
Francesco la Viola Sax
Filippo Galbiati Piano
Pierpaolo Zizza Contrabbasso
Antonio De Donno Batteria



Gaia Rollo

7 Agosto 2022

ANTONIO MACCHIA QUINTET

Antonio Macchia Tromba
Federico Guido Piano
Emanuele Coluccia Sax
David Paolis Contrabbasso
Emanuele Pisanò Batteria



Antonio Macchia



Presenta Bruno Viceconte

INFO SJF:
347 1725401 • 3887241383

GUSTO FOLK

1-7 agosto dalle 22.00
P.ZZA FRANTOIO IPOGEO - via Garzia
INGRESSO LIBERO

Pizzica e danze popolari del Sud Italia

LUNEDÌ 1 AGOSTO

Canto Griko

EMANUELE LICCI voce e bouzouki
ROCCO NIGRO fisarmonica



MARTEDÌ 2 AGOSTO

GIULIA PICCINI e COSIMO PASTORE
Voci, tamburello, chitarra



MERCOLEDÌ 3 AGOSTO

GIOVANNI AMATI e MATTEO SCATIGNA
Tamburello, voce e organetto



GIOVEDÌ 4 AGOSTO

MASSIMILIANO DE MARCO e LUCA BUCCARELLA
Chitarra, organetto e voci



VENERDÌ 5 AGOSTO

Provvisorio Popolare
GIACOMO CASCIARO e ANGELO SURDO
Voce e Fiati, Mandola, Chitarra,
Tamburi, Fisarmonica Organetto



SABATO 6 AGOSTO

Canti di terra e di mare
Vincenzo Mancini, Giovanni Palma,
Giulia Piccinni



DOMENICA 7 AGOSTO

Ashèblasta
ROBERTO CHIGA DJ SET



TARANTARTE

Danze Popolari del Sud Italia

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



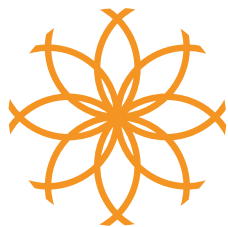
Premio
Creatori
di Valore
2021

Conferito a



Banca Popolare Pugliese

Migliore Banca
REGIONE PUGLIA



SANLU

H O T E L



VIVERE IL SALENTO

Il **Sanlu Hotel** è un albergo moderno e funzionale. La sua posizione privilegiata permette di raggiungere agevolmente le principali località turistiche dell'Adriatico (Otranto, Torre dell'Orso, laghi Alimini, ...) e di compiere escursioni nell'entroterra salentino con particolare attenzione ai territori della "Grecia Salentina". Le ampie camere dotate di ogni comfort (TV al plasma, collegamento internet wireless o via cavo, climatizzazione autonoma, mini bar) insieme alla tranquillità del piccolo borgo di Serrano dove è ubicato, fanno del **Sanlu Hotel** il luogo ideale per soggiorni d'affari o di piacere.

Prov.le MARTANO · OTRANTO - località SERRANO (Le)

Tel. 0836 586010 - www.sanlu.it - info@sanlu.it

SPONSOR



Banca
Popolare
Pugliese



CANDIDO 1859



EVENTI

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

telefono: 380.1931680 - dalle ore 09.30 alle ore 13.00 - dalle ore 14.30 alle ore 18.00

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, Claire VALLET**

Allestimenti e Logistica - **Antonio GUARINI**

Ufficio stampa - **LeRos**

Illustrazioni - **Valentina D'ANDREA**

Impaginazione grafica - **MEDIAMAR srl**

Stampa - **GIOFFREDA**

Comunicazione - **BENVENUTI IN PUGLIA**

Filmmaker - **ZIMA FILM**

Photo - **Zeno Marco RIZZO**

info@mercatinodelgusto.it

www.mercatinodelgusto.it

Seguici su



DUREVOLE · DURABILITY

Mercatino del Gusto

23ª edizione 1-7 agosto 2022

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





Scannerizza il QR Code e prenota comodamente
i tuoi eventi preferiti al Mercatino del Gusto



Seguici sui social per rimanere informato



PickEat



pickeat_it



PickEat

pickeat.it