



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



Il futuro alla portata di tutti
Asse VI - Azione 6.8



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

#WEAREINPUGLIA

Mercatino del **Gusto**

MAGLIE • 1-6 AGOSTO 2023

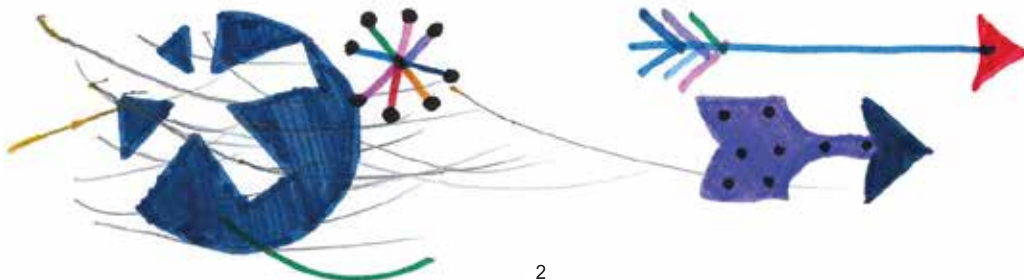


24° edizione

INDICE



- | | | | |
|-------|--|----------|--|
| P. 3 | Presentazione Mercatino del Gusto | P. 13 | Pasta Experience |
| P. 4 | Premio Mercatino del Gusto | P. 14 | Masserie didattiche |
| P. 5 | Mostra Tobia Scarpa | P. 15 | Tradizioni Innovative |
| P. 6 | Piazza del Vino | P. 16 | Mercatino Junior |
| P. 7 | Via della Gastronomia | P. 16 | Mercatino del Gusto Off |
| P. 7 | Il Museo dei selfie | P. 17 | Gusto Lab |
| P. 8 | Via dei Presidi e Comunità del Cibo | P. 18-19 | Cene in Villa |
| P. 8 | Via del Benessere | P. 20 | Salotto Letterario |
| P. 8 | Via dell'Olio | P. 21 | Il Gusto della Poesia |
| P. 9 | Via dei Dolci | P. 22 | Tirar tardi... chiacchiere in libertà
tra nuvole e spiriti liberi |
| P. 9 | Via degli Spiriti | P. 23 | Santese Fashion |
| P. 10 | L'Angolo del Caffè e Piazzetta del Gelato | P. 24 | Salento Jazz a Maglie |
| P. 11 | Cibo di strada - <i>Viale Madonna Addolorata</i> | P. 25 | Gusto Folk |
| P. 11 | Birra artigianale - <i>Viale Madonna Addolorata</i> | P. 26 | Info e Prenotazioni |
| P. 12 | Cibo di strada - <i>Via D.R. Garzia (Frantoio Ipogeo)</i> | P. 27 | Mappa degli eventi |
| P. 12 | Birra artigianale - <i>Via D.R. Garzia (Frantoio Ipogeo)</i> | | |
| P. 13 | Il Fomello - <i>Hostaria di Puglia</i> | | |





In ogni cosa c'è un grande bisogno di ritornare all'essenzialità che non vuol dire banalità. Lo abbiamo capito guardando quello che oggi accade nel mondo della gastronomia, ma soprattutto lo abbiamo ritrovato nel percorso progettuale e creativo di prestigiosi architetti e designer. **Come nel caso di Gio Ponti e Tobia Scarpa**, ai quali abbiamo rispettivamente voluto dedicare una Mostra in occasione dell'edizione 2022 e 2023 del Mercatino del Gusto. **Questi grandi artisti del "far accadere le idee" ci hanno insegnato che i dettagli non sono trascurabili** ma, al contrario, fanno la differenza in ogni progetto di qualità. Se ci pensiamo bene, **il design come la gastronomia rappresentano, infatti, l'arte e il processo di esprimere l'essenza, l'anima segreta delle materie prime.** Come ogni anno c'è una parola chiave che il MDG utilizza come spunto per una riflessione sul futuro degli stili di vita, del gusto, del turismo e della sostenibilità globale e, in questa edizione, **il focus è appunto sul valore strategico del significato da corrispondere al dettaglio.** In tutti i campi: nel design come nella ristorazione, nell'architettura o nel rispetto della natura, nelle relazioni sociali così come nella comunicazione. Perché alla fine nel progettare il MDG, con molta modestia, abbiamo intuito che **"la differenza tra qualcosa di buono e qualcosa di grande" sta proprio nella cura dei dettagli**, anche quelli apparentemente più piccoli. In un abito, in un piatto, in un vino, in una masseria, in un ristorante o in un lido sono i particolari a rendere unica, ma anche universale un'idea e, quindi, un prodotto.

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**.

Domenica 6 agosto 2023 alle 21.00, LICEO CAPECE - Via Capece

Evento riservato su invito

In collaborazione con



Movimento Turismo del Vino Puglia

TOBIA SCARPA, design e gusto della tavola italiana



Anche quest'anno la connessione tra **cultura del cibo e cultura del progetto** cara al Mercatino del Gusto verrà rinnovata con una eccezionale mostra. Allestita nel Museo Civico di Paleontologia e Paleontologia di Maglie dal 1° agosto al 31 ottobre 2023, è dedicata a una eccellenza del design italiano: l'architetto veneziano Tobia Scarpa. La mostra, ideata e curata da Cintya Concari e Roberto Marcatti in collaborazione con lo Studio Scarpa, racconta la progettualità di uno dei più grandi architetti e designer italiani del '900 e la sua passione per la cultura del cibo e del progetto. **In mostra, gli oggetti di uso quotidiano progettati da Scarpa per rendere più affascinante, ma anche più funzionale l'atto del**

nutrirsi, dalle stoviglie ai tavoli da pranzo, dalle lampade alla posateria. Saranno esposti anche gli schizzi preparatori e una libreria ricca di volumi e cataloghi, accompagnata da un'area riservata alla proiezione del documentario "L'anima segreta delle cose" del 2014. **Sessant'anni di ingegno tutto italiano** e visionarietà condotti in sinergia con le più importanti aziende di design del Made in Italy, che hanno riprodotto e per questa occasione prestato oggetti che hanno dato all'Italia un posto di primo piano nel panorama industriale e artistico internazionale.

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 Treviso, Ordine degli Architetti di Lecce.



PIAZZA DEL VINO

1-6 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.cantinerisvegl.io

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

D'ALFONSO DEL SORDO

SAN SEVERO (Fg)
www.dalfonsodelsordo.it

GAROFANO Vigneti e Cantine

COPERTINO (Le)
www.vinigarofano.it

LEONE DE CASTRIS

SALICE SALENTINO (Le)
www.leonedecastris.com

LE VIGNE DI SAMMARCO

CELLINO SAN MARCO (Br)
www.levignedisamarco.com

MENHIR SALENTO

BAGNOLO DEL SALENTO (Le)
www.menhirsalento.it

PALAMÁ Vini del Salento

CUTROFIANO (Le)
www.vinicolapalama.com

Podere DON CATALDO

LEVERANO (Le)
www.poderedoncataldo.com

PRODUTTORI DI MANDURIA

MANDURIA (Ta)
www.produitorivinimanduria.com

TAURINO COSIMO Vigneti & Cantine

GUAGNANO (Le)
www.taurinovini.it

TENUTE LU SPADA

BRINDISI
www.tenuteluspada.it

TORRE OSPINA

RACALE (Le)
www.torreospina.com

VALLONE

LECCE
www.agricolevallone.it

VESPA Vignaioli

MANDURIA (Ta)
www.vespavignaioli.it

VILLANI MIGLIETTA

CARMIANO (Le)
www.villanimigliettawines.it

VINI LEUCI

GUAGNANO (Le)
www.vinileuci.it

Vitivinicola MARULLI

COPERTINO (Le)
www.vinimarulli.com

Via della GASTRONOMIA

1-6 agosto dalle 19.30 - VIA GINNASIO
INGRESSO LIBERO

CASEIFICIO CORATINO SRL

CORATO (Ba)
www.caseificiocorantino.it

DANIELI II

Forno delle Puglie

BITONTO (Ba)
www.ilfornodellepuglie.it

INMARE

RACALE (Le)
www.inmare.eu

LO ZAFFERANO DEL GALATEO

GALATONE (Le)
an.inguscio@tiscali.it

MASSERIA CAPASA

MARTANO (Le)
www.masseria-capasa.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

STAGLIO

GALATINA (Le)
[lg.stagliopanificati](http://lg.stagliopanificati.com)

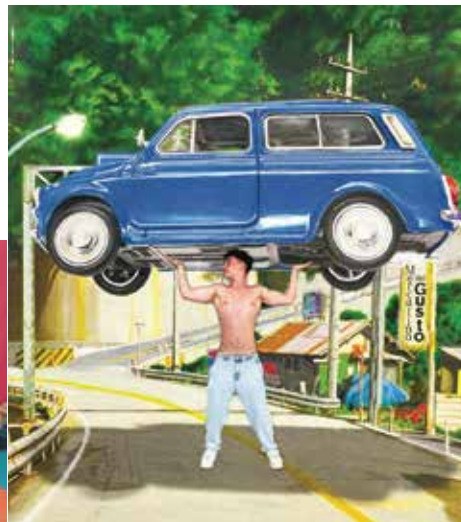
GRANO BUONO di RUTIGLIANO

RUTIGLIANO (Ba)
www.granobuonodirutigliano.it

IL MUSEO DEI SELFIE - L'ARTE INTERATTIVA 3D

Apri il MUSEO DEI SELFIE presso **Palazzo De Marco** a Maglie. La mostra resterà accessibile al pubblico fino al 10 settembre. **Tra le 40 installazioni esposte, una in particolare è dedicata al Mercatino del Gusto:** una Fiat 500 sospesa da terra, dando l'illusione ai visitatori di sollevarla con la propria forza. Questa installazione simboleggia l'arrivo al Mercatino con il desiderio di partecipare ad un'esperienza culinaria unica.

La mostra sarà aperta tutti i giorni, dalle 18:30 alle 23:30.



via DEI PRESIDI e COMUNITÀ DEL CIBO

1-6 agosto dalle 19.30
VIA ROMA - INGRESSO LIBERO

COMUNITÀ DEI PRODOTTI CASEARI DELL'ALTO SALENTO

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

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MASSERIA FOGGELLE

di Gabriella Rondini
SAN VITO DEI NORMANNI (Br)
www.masseriafoggelle.it

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA DI SUINO NERO PUGLIESE

Salumi Martina Franca SRL
MARTINA FRANCA (Ta)
www.salumimartinafranca.it

SPINA Sapori di Puglia

ORIA (Br)
www.spinasaporidipuglia.com



SCARAFILÈ Società Agricola

SAN VITO DEI NORMANNI (Br)
aziendascafile@gmail.com

via del Benessere

1-6 agosto dalle 19.30
VIA ROMA - INGRESSO LIBERO

AHHA SOAP

CASAMASSIMA (Ba)
info@ahhasoap.com

CASCIARO ALOE

DISO (Le)
www.aloeveracasciaro.it

PASTICCERIA COLITTA

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

via dell'olio

1-6 agosto dalle 19.30 - PIAZZA ALDO MORO
INGRESSO LIBERO

Az. Agr. Alessandro Coricciati ALÈA

MARTANO (Le)
www.olioalea.it

PRIMOLJO

CASARANO (Le)
www.primoljo.com

SARACINO 1925

ERCHIE (Br)
www.saracino1925.com

MIO PADRE È UN ALBERO

di Lidia Antonacci
SAN SEVERO (Fg)
www.miopadreeunalbero.it

OLIO LOCALE

CANOSA (BT)
www.oliolocale.it



VIA DEI DOLCI

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

MARTINUCCI LABORATORY

www.martinuccilaboratory.it

Pasticceria TOP ORANGE

ZOLLINO (Le)

www.toporange.it

1-6 agosto dalle 19.30
VIA TRENTO E TRIESTE
INGRESSO LIBERO

TENUTA VEROLA

CARMIANO (Le)

www.tenutaverola.it

ZIO PASQUALE SRL

CEGLIE MESSAPICA (Br)

www.ziopasquale.it

VIA DEGLI SPIRITI

50/60 GIN RURALE

DISTILLERIA RURALE

GRAVINA (Ba)

www.distilleriarurale.com

ANTICHI ELIXIR

MOLFETTA (Le)

www.antichielixir.it

ELISIR FARMACIA

CAMBOA

FARMACIA CAMBOA

UGGIANO LA CHIESA (Le)

www.elisirfarmaciacamboa.it

GECO GIN

DISTILLERIA GRECO CAROPPO

CARMIANO (Le) www.gecogin.it

GIN CREO

BERNIE SRL

MARTANO (Le)

www.voilaboutique.it

GIN GINA

CADDHISTARO DRY GIN

ALLISTE (Le)

www.voilaboutique.it



1-6 agosto dalle 19.30
VIA TRENTO E TRIESTE
INGRESSO LIBERO

DR. GIN

PORTO BADISCO-OTRANTO (Le)

www.drgin.it

MITA SPIRITS

di ELIA CALÒ

LECCE

www.mitaspirits.com

RADICI DEL SALENTO

OTRANTO (Le)

www.radicidelsalento.it

SKIP A GIN

CASTROMEDIANO-CAVALLINO (Le)

www.skipabeer.com

LANGOLO DEL CAFFÈ

1-6 agosto dalle 19.30
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 Café. 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

1-6 agosto dalle 19.30
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.

CIBO DI STRADA

1-6 agosto dalle 19.30
VIALE MADONNA ADDOLORATA

OJUMARE

ASSOCIAZIONE MERCATINO DEL GUSTO
MAGLIE (Le)
euro 9,00

LA CUMMA

ARTE MEA - MAGLIE (LE)
euro 6,00

LA ZAMPINA

CIBUM MACELLERIA/RISTOGRILL
ALBEROBELLO (Ba)
euro 6,00

LE BOMBETTE

IL MACELLAIO di Michele Cito
MARTINA FRANCA (Ta)
euro 7,00

LA PURPETTA

ASSOCIAZIONE MERCATINO DEL GUSTO
MAGLIE (Le)
euro 6,00

PITTULE

AGRIMÒ SALENTO - RUFFANO (Le)
euro 3,00

SPAGHETTO

ALL'ASSASSINA
GARDEN FLOWER
SURANO (Le)
euro 8,00

CACIOCAVALLO IMPICCATO

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

BIRRA ARTIGIANALE

1-6 agosto dalle 19.30
VIALE MADONNA ADDOLORATA

BIRRA SALENTO

LEVERANO (Le)
www.birrasalento.it

Birrificio Biologico GRUIT

BRINDISI
www.gruit.it

Birrificio B94

LECCE
www.birrificiob94.it

SKIPA BREAD BEER

CASTROMEDIANO-CAVALLINO (Le)

Birrificio BIRRANOVA

TRIGGIANELLO (Ba)
www.birranova.it

Birrificio ERLAND BEER

RACALE (Le)
www.birraartigianaleerland.com



Cibo di strada



HAMBURGER

IL CARRETTINO

SOGLIANO CAVOUR (Le)

euro 10,00

LE BOMBETTE

SALUMI MARTINA FRANCA

MARTINA FRANCA (Ta)

euro 7,00

PANINO POLPO UBRIACO

LA POLPERIA - OTRANTO (Le)

euro 10,00

LE CHIPS SALENTO

SALENTO CHIPS

UGGIANO LA CHIESA (Le)

euro 5,00

PANINO con CACIOCAVALLO IMPICCATO e CAPOCOLLO

NOVECENTO STREET FOOD

CASTELLANA GROTTE (Ba)

euro 5,00

1- 6 agosto dalle 19.30

VIA D. R. GARZIA

presso frantoio ipogeo

PANZEROTTO PUGLIESE

APS TIPICI MEDITERRANEI

CRISPIANO (Ta)

euro 4,00

PITTULE

ANGELO QUALITÀ e GUSTO

CORIGLIANO D'OTRANTO (Le)

euro 4,00

GELATO

BAR CLAUDIO

TAVIANO (Le)

birra artigianale



BIRRIFICI CALÉNDER

TUGLIE (Le)

www.birracalender.it

BIRRIFICIO DEGLI OSTUNI

POGGIORSINI (Ba)

www.birrificiodegliostuni.it

BIRRIFICIO MALATESTA

LECCE

www.malatestaibirrificio.it

BAFF Beer

LECCE

info@baff.beer

BIRRIFICIO DANIEL'S

MANDURIA (Ta)

www.birrificio-daniels.business.site

1- 6 agosto dalle 19.30

VIA D. R. GARZIA

presso frantoio ipogeo



Il fornello hostaria di puglia noci(ba)

MENU DEGUSTAZIONE euro 25,00

PANZARELLA DELLE MURGE

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 a scelta)

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)

GNURRAREDDI O TOURCINIEDDI

involtini di fegato, polmone e cuore di Agnello

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 MENHIR SALENTO

ACQUA ORSINI 50 cl

1-6 agosto - VIA CAPECE

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

INFO E PRENOTAZIONI 3355764033



SCANSIONA E CLICCA
SUL LINK CHE TI APPARE



1-6 agosto dalle 19.30

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



1-6 agosto dalle 19.30
PIAZZA DUOMO
INGRESSO LIBERO
INFO: masseriedidattichepuglia@gmail.com

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.

MARTEDÌ 1 AGOSTO

I COLORI DEL GUSTO

viaggio alla scoperta delle variopinte corrispondenze tra colore, arte, sapore e gusto

Masseria Didattica CINQUE SANTI

VERNOLE (Le)

MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

ORECCHIETTE, MACCARUNI E SAGNE 'NCANNULATE: LA PASTA DEL SALENTO

imparare e scoprire cosa si nasconde dietro la genuinità della nostra pasta fresca e di molte altre specialità della tradizione culinaria salentina.

Masseria Didattica CHICCO RIZZO

STERNATIA (Le)

GIOVEDÌ 3 AGOSTO

FARINA DEL MIO SACCO

macinando il grano con il nostro mulino a pietra impareremo a riconoscere le caratteristiche delle diverse varietà di grano e sentiremo il profumo e la fragranza della semola fresca

Masseria Didattica NONNO TORE

TRICASE (Le)



VENERDÌ 4 AGOSTO

OLIO EVO: STORIA, MITI E PROPRIETÀ

viaggio dei 5 sensi alla scoperta dell'ingrediente principe della Dieta Mediterranea, Biologico e Nutraceutico

Masseria Didattica LI TUMEDDI

MORCIANO DI LEUCA (Le)

SABATO 5 AGOSTO

LA VIA DELLA SETA

impareremo a conoscere le tecniche di produzione della seta; allevamento del baco da seta, gestione e crescita dei gelsi per fornire ai bachi le foglie di cui si nutrono e trattura del bozzolo per liberare il filo di seta
Masseria Didattica BERNARDI CIVILTÀ CONTADINA
TUGLIE (Le)

DOMENICA 6 AGOSTO

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)



tradizioni innovative

1-6 agosto dalle 21.00 alle 22.30
CORTE DEI DROSO traversa Via Roma
info e prenotazioni: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)
INGRESSO LIBERO

a cura di Roberto ALOISIO
con la collaborazione di Grazia DE PALMA

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



MARTEDÌ 1 AGOSTO **SI FA PRESTO A DIRE MELONE**

Antiche cultivar, gusti e profumi diversi del frutto simbolo dell'estate! Una varietà incredibile di meloni coltivati con tecniche antiche, raccontata e gustata insieme a un calice di vino.

MERCOLEDÌ 2 AGOSTO **POMO D'AMORE**

E' una vera e propria storia d'amore quella tra l'uomo e il pomodoro, che va avanti da secoli e trionfa nella preparazione della tradizionale "salsa". Spettacolo di voci e canti con: Roberto Aloisio, Isabella Freddo, Marianna Ghiaccio, Anna Giaffreda, Fabio Iaci, Donatella Carozzini, Annamaria Nocita e la giovanissima Enza Pia Fayer.
Scritto e curato da Ilaria Mancino

GIOVEDÌ 3 AGOSTO **DALL'ORTO ALLA PADELLA**

Cosa coltivare nel mese di agosto? Cosa raccogliere tra orto e incolto? Come coltivare i nostri prodotti a km zero? Ne parleremo intorno ad una tavola imbandita con quanto di bello e buono offre l'estate. Show cooking a sorpresa con assaggi di gustose bontà.

VENERDÌ 4 AGOSTO **ARIDOCULTURA, UNA TECNICA SOSTENIBILE**

Si possono coltivare ortaggi, frutta e verdura senza l'utilizzo dell'irrigazione di soccorso? Sì, grazie all'aridocultura. Una tecnica utilizzata sino al secolo scorso, da recuperare per la sua sostenibilità ambientale e la migliore qualità organolettica dei prodotti. Un seminario su una tecnica di coltura antica ma attualissima.

SABATO 5 AGOSTO **COLORI A TAVOLA, TERAPIA E NUTRIMENTO**

Cos'è la cromocucina? Quanto i colori influiscono sullo stato d'animo? Cosa sono i chakra, come funzionano e come sono collegati ai cibi che mangiamo? Un seminario esperienziale sul colore e la cucina, perché ci curiamo assorbendo le sostanze nutritive, ma anche con i colori dei cibi.

DOMENICA 6 AGOSTO **FICHI, FICHI D'INDIA E MORE**

Crescono nei posti più impervi, tra le pietre e la terra arsa del Salento. Sono i tre frutti tipici del mese di agosto, raccontati con una degustazione a sorpresa

MERCATINO JUNIOR

Laboratori ed esperienze per giocare imparando a conoscere il mondo del cibo
a cura di Roberto Aloisio con la collaborazione di Grazia De Palma

2-5 agosto dalle 19.00 alle 20.30
PIAZZA ALDO MORO presso Liceo Capece
info e prenotazioni: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)
INGRESSO LIBERO

MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

Aggiungi un posto a tavola?

Conosci te stesso attraverso il cibo e il colore

Un piccolo seminario facile alla scoperta dei colori nei cibi e del loro utilizzo. Stimola la tua fantasia! Qual'è il tuo alimento preferito? Disegna il tuo menù colorato e racconta la tua idea di un pranzo perfetto.

GIOVEDÌ 3 AGOSTO

Dall'orto alla tavola junior

Un viaggio a km0 fra orto e incolto... imparando a piantare, seminare, raccogliere e gustare secondo stagione, in modo sostenibile.

VENERDÌ 4 AGOSTO

Dall'orto alla tavola junior

Un viaggio a km0 fra orto e incolto... imparando a piantare, seminare, raccogliere e gustare secondo stagione, in modo sostenibile.

SABATO 5 AGOSTO

presentazione del libro

"Il Sogno di Luz" di Lucrezia Argentiero

"Il sogno di Luz" è una favola illustrata, ambientata in Puglia. Che parla di DIVERSITÀ, INCLUSIONE e del VALORE dell'IMPERFEZIONE. Un invito a credere nei sogni e a inseguirli con qualsiasi mezzo



MERCATINO DEL GUSTO O.E.F.

1-6 agosto dalle 20.30 - CENTRO STORICO
consulta il menu <https://mercatino.pickeat.it>

IN COLLABORAZIONE CON

BELAMI

Via Roma, 86 - Maglie LE

Menu Mercatino € 50,00

PER INFO E PRENOTAZIONI: 3271461522 / 0836312930

JOEY BISTROT CAFE

Via S. Giuseppe, 21 - Maglie (Le)

Ristorante con giardino, cocktail e wine bar

PER INFO E PRENOTAZIONI: 344.0966116 - 0836.308227

LAWYER'S PUB

Via Lubelli, 9 - Maglie (Le)

Menu Mercatino € 30,00

PER INFO E PRENOTAZIONI: 3473795346

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

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Sede centrale di Maglie - Ingresso Via Garzia

Laboratorio Enogastronomico del settore Agrario e
Alberghiero dell'IISS "Egidio Lanoce" di Maglie
€ 10,00





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

MARTEDÌ 1 AGOSTO

PANE E FORMAGGIO O FRISA CONDITA? LA SAPIENZA DELLE MANI!

Sostentamento e forza motrice delle comunità rurali del passato, oggi pane e formaggio insieme alla frisa condita possono costituire il pilastro di un'alimentazione sana ed equilibrata, riscoprendo la sobrietà delle usanze che ci sono state tramandate. **Abbinamenti non scontati! Bollicine e rosati di Puglia.**

Introduce **Gino L. Di Mitri** in compagnia di **Ercole Maggio, Nunzia Melcarne, Massimo Lolli e Giulio Benvenuto**

MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

PASTA D'AUTORE, DESIGN & SAPORE

Tre ricette di "Casa Cavalieri" per tre diversi formati, la cui scelta non è un dettaglio: **SPAGHETTONI, RUOTE PAZZE, PENNE**. Il formato della pasta - dal più tradizionale al più creativo - è decisivo per la buona riuscita di un piatto e il condimento può farne un capolavoro, per la vista e il gusto. **In abbinamento tre sfumature di oli evo e di vini rosati.**

Introduce **Gino L. Di Mitri** in compagnia di **Andrea Cavalieri, Giacomo Mojoli, Marco Albanese e Massimo Andrea Di Maggio.**

1-5 agosto dalle 21.00

PALAZZO ROMANO Via Ospedale, 23 - Primo piano

INGRESSO SU PRENOTAZIONE € 20,00

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

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

GIOVEDÌ 3 AGOSTO

LA STRANA COPPIA! IL FUOCO E LA POESIA... DELLA BRACE

Uno chef e una poetessa esperta di vini: una coppia bizzarra per raccontare la poesia che può emanare una brace. Carni e verdure sono un binomio perfetto, per questo tipo di cottura. **E cosa abbinarci? Meglio il vino rosso o la birra?**

Introduce **Barbara Politi** in compagnia dello chef **Alfredo De Luca** e della sommelier **Annamaria De Luca.**

VENERDÌ 4 AGOSTO

BIRRA! SAI COSA BEVI?

Bionda, rossa e scura sono gli aggettivi usati per descrivere l'aspetto della birra. Storia e colore però passano dalla scelta delle materie prime e dall'uso di cereali e malti diversi. La loro lavorazione è uno dei segreti per ottenere un ottimo risultato. **Noi le abbiniamo ai salumi della Valle d'Itria e ai formaggi pugliesi.**

Introduce **Annalucia Galeone** in compagnia di **Teo Musso, Pino De Luca, Raffaele Longo e Giuseppe Santoro.**

SABATO 5 AGOSTO

SAPORE DI MARE, SAPORE DI SALE...NTO?

Un'escursione ghiotta, con assaggi di mare (cozze, alici, polpo, gamberi, orate e ombrine). **Pescato o allevato? Crudo o cotto? Da solo o in abbinamento?** Con una metafora, non mischiare fave e foglie, un antico detto pugliese metteva in guardia dal confondere cose in realtà tra loro diverse: eppure, a tavola le cose non sono poi così scontate. **Che vino abbineresti? Bianco, rosato o rosso? Li proviamo tutti e tre!!!**

Introduce **Gino L. Di Mitri** in compagnia di **Aldo Reho, Antonio Rizzello, Giampiero Spina e Daniela Gravili.**

CENE IN VILLA

1-5 agosto dalle 21.00

PALAZZO ROMANO - Via Ospedale, 23
INGRESSO SU PRENOTAZIONE € 50,00
info e prenotazioni: 329 1662759 (ore 9.30-17.00)
o tramite il link <https://mercatino.pickeat.it>

in collaborazione con



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

MARTEDÌ 1 AGOSTO

GUSTO PRIMITIVO - MANDURIA (Ta)

Tra le stradine del centro storico, a due passi dalla Sinagoga ormai inattiva, **GUSTO PRIMITIVO** ha impreziosito da qualche anno un'elegante e ambiziosa struttura ricettiva (CORTE BORROMEIO), attiva da circa una decina d'anni. Le sorelle **Isabella** e **Maria-grazia MASSARI**, che seguendo le rispettive passioni, una in cucina, l'altra in sala, hanno diversificato l'azienda di famiglia, propongono una cucina raffinata, ancorché ancorata al territorio in omaggio alla domanda della preponderante clientela straniera.

Selezione vini:

Produttori di Manduria
Manduria (Ta)



Intrattenimento musicale: Angela Cosi Arpista
Dionisia Cassiano voce



MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

TENUTA CHIANCHITO

SAN GIOVANNI ROTONDO (Fg)

Oasi verde del gusto ai piedi del Gargano dove lo chef **Massimo Andrea DI MAGGIO** per fare la speda 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:

Cantine Due Palme
Cellino San Marco (Br)



Intrattenimento musicale: Mauro Tre tastiere
Giuliano Perin vibrafonista

GIOVEDÌ 3 AGOSTO

RISTORANTE AQUA - PORTO CESAREO (Le)

Affacciato sullo splendido arenile di Porto Cesareo, parte integrante dell'Hotel LE DUNE e, particolare non trascurabile, aperto tutto l'anno, **AQUA** riesce a coniugare quantità e qualità senza che la seconda ne risenta minimamente. La cucina, affidata al giovane ma già esperto **Emanuele FRISENDIA** e a **Fabio VULPITTA** è, per forza di cose, focalizzata su una proposta ittica, ma non disdegna digressioni carnivore e vegetariane.

Selezione vini

Conti Zecca - Leverano (Le)



Intrattenimento musicale: Barbara Errico voce
Stefano Pellegrino tastiere - Giuliano Perin vibrafonista

VENERDÌ 4 AGOSTO

SINÒDIA - CORIGLIANO D'OTRANTO (Le)

Il locale è in pieno centro storico di uno dei comuni salentini in cui si parla ancora il griko, come si può intuire dalle origini del nome, che invita alla convivialità. Il menu, però, non ha nulla di antico e annovera coloratissimi piatti frutto di originali creazioni dello chef-patron **Samuele TOMA**, presentati con estrema attenzione anche all'estetica, senza perdere di vista la sostanza.

Selezione vini:

Menhir Salento Bagnolo (Le)



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



Intrattenimento musicale:

Giancarlo Del Vitto chitarra - Gaia Rollo voce

SABATO 5 AGOSTO

OSTERIA DEGLI SPIRITI - LECCE

Appena al di fuori del centro storico, di fronte alla Villa Comunale, l'Osteria degli spiriti, a conduzione squisitamente familiare, propone un menu in buona parte con chiara impronta territoriale, ma con diverse digressioni decisamente più moderne; il tutto proposto con grande eleganza e competenza da **Tiziana PARLANGELI** (ai fornelli) e **Piero MERAZZI** (in sala). La cantina è in continua crescita, quantitativa e qualitativa.

Selezione vini:

Candido - San Donaci (Br)



Intrattenimento musicale:

Giancarlo Del Vitto chitarra - Martin Jacobsen sax



salotto letterario

2-5 agosto dalle 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*

MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

MASSIMO VAGLIO

**Etnoantropologia
Gastronomica Sallentina**

Un testo sulle tradizioni culinarie, sui prodotti identitari, dove la terminologia dialettale di alcune ricette, a volte difficile nella sua lettura, tradotta o spiegata, apre un mondo, fatto di ricordi, di sapori ancestrali.



Jessica NIGLIO e **Vincenzo ROTINO**
dialogano con l'autore

GIOVEDÌ 3 AGOSTO

LUCA BIANCHINI

Le mogli hanno sempre ragione

Il maresciallo Gino Clemente sogna solo la pensione nel suo paese natale, Polignano a Mare, ma sarà costretto a rinviare ogni velleità di riposo a causa di un omicidio che lo riguarda da vicino. Si ritroverà ad indagare nel pieno della notte di San Vito, aiutato dalla brigadiera salentina Agata De Razza e dall'appuntato Perrucci, ma anche dal cane Brinkley e da sua moglie.



Leda CESARI e **Alessandra LEZZI**
dialogano con l'autore



VENERDÌ 4 AGOSTO

VINCENZO RIZZI

**PUGLIA Viaggio nella
gastronomia**

Questo libro vuole essere un viaggio di ricerca. Un viaggio che mira ad individuare le eccellenze pugliesi, tra ristoranti, chef e materie prime, per esplorare le suggestive e talora segrete meraviglie presenti nella nostra regione, in tutta la sua lunghezza.



Mario BOLIVAR e **Valeria BLANCO**

dialogano con l'autore

SABATO 5 AGOSTO

NATASHA KORSAKOVA

Ultimo concerto romano

Il pianista di fama mondiale Emile Gallois viene ritrovato morto prima di un concerto. Sul posto arrivano il commissario Di Bernardo e l'ispettore Del Pino, che scoprono segreti inconfessabili nella vita dell'artista; e la morte di una seconda vittima li porterà addirittura a indagare gli intrecci tra la Roma bene e la malavita calabrese.



Annarita CORRADO e **Sara VALENTINO**

dialogano con l'autore

il GUSTO DELLA POESIA

a cura di Cesare Minutello e Anna Rita Merico

Diceva Paul Celan che la poesia è come un manoscritto dentro una bottiglia lanciata in mare: un giorno potrebbe raggiungere una sponda. Questa volta la sponda sarà Il Mercatino del Gusto.

MARTEDÌ 1 AGOSTO

NOUS SOMMES DU SOLEIL

con Marcello Buttazzo, Giuseppe Greco,
Franco Melissano, Francesco Pasca, Gianni Seviroli

MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

HIC ET NUNC

con Luca Crastolla, Claudia Di Palma, Dario Goffredo,
Anna Rita Merico

GIOVEDÌ 3 AGOSTO

CAROUSELAMBRA

con Francesco Aprile, Gionata Atzori, Sandra Branca
Gianluca Garrapa, Carmine Lubrano, Egidio Marullo,
Massimo Pasca

con Fondazione Capece



1-6 agosto dalle 20.00

CORTE DI PALAZZO GUIDO - Via Trento e Trieste

INGRESSO LIBERO

VENERDÌ 4 AGOSTO

FERMATA COLLETTIVA

con Cristina Carlà, Simona Cleopazzo, Simona
De Carlo, Stefania Ruggieri, Stefania Zecca

SABATO 5 AGOSTO

AVAMPOSTO

con Francesco Bucci, Elio Coriano,
Cesare Minutello, Pina Petracca, Piero Sansò

DOMENICA 6 AGOSTO

IL PREZIOSO di MARIA CEZZA

con Giuliana Coppola, Daniele Panarese
e Daniela Tamborino

-acquerello di Egidio Marullo-



TIRAR TARDI

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 dedicato a chi ama e vive la notte, a chi non resiste alle sorprese che il buio riserva, a chi non vuole sprecare il suo tempo dormendo. Un "salotto intimo", al chiaro di luna, dove chiacchiere tra racconti, volti, anime, risate, suoni, pensieri **nobili e ameni**.

Con **Michele Di Carlo**, **Enzo Scivetti** e tanti amici della comunicazione.



MERCOLEDÌ 2 AGOSTO **PROMOZIONE DEL TERRITORIO O DELLA** **RISTORAZIONE "FAMOLO STRANO"**

PIERPAOLO SAMMARTINO

Con **Francesca ANGELOZZI** (imovepuglia.com), **Titti DELL'ERBA** (wine communicator), **Antonluca IASI** (food influencer), **Gianfranco LA FORGIA** (Sapori di Puglia)

GIOVEDÌ 3 AGOSTO **LE RELAZIONI UMANE AL TEMPO DEI SOCIAL.** **NOI SIAMO CIÒ CHE SCRIVIAMO?**

BARBARA POLITI

Con **Ketty PANNI** e **Ombretta ZULIAN** (relazionésimo), **Giacomo MOJOLI** (disegnatore di idee), **Teo MUSSO** (visionario), **Giusy SANTOMANCO** (dinamizzatrice culturale)

VENERDÌ 4 AGOSTO **STORIE DI BLOGGER E GIORNALISMO TRA** **CIBO E VIAGGI**

VINCENZO SPARVIERO

Con **Lucrezia ARGENTIERO** (Il giro del mondo in 80 isole), **Samantha CENTONZE** e **Diego CONTINO** (Destinazione Avventura), **Francesca D'AGNANO** (singerfood.com), **Annalucia GALEONE** (Wine Doctor)

2-6 agosto dalle 23.00

PIAZZA ALDO MORO presso Liceo Capece

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

INGRESSO LIBERO

SABATO 5 AGOSTO **LA RINASCITA DEL MAGAZINE**

GIACOMO FRONZI

Con **Loris COPPOLA** (Salento in tasca), **Cinzia DI LAURO** (quiSalento), **Fabio MOLLICA** (Amazing Puglia), **Mariella TAMBORRINO** (Salento Review)

DOMENICA 6 AGOSTO **INSTAGRAM, TIK TOK, TWITTER, YOUTUBE O** **IL CARO "VECCHIO" FACEBOOK** **OPPORTUNITÀ O SCHIAVITÙ?**

SARA VALENTINO

Con **Manuela LENOCI** (A Pugliese Around The World), **Lela TOMMASI** (social media manager), **Eleonora TRICARICO** (marketing e comunicazione), **Fabiana VITULLI** (digital creator) **Ester FRACASSO** (project manager Pugliaidea)



SANTESE FASHION

con Michele Di Carlo

1-6 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.

MARTEDÌ 1 AGOSTO

BENTORNATO MERCATINO

Puglia Colada

MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

GIOCARE COI CLASSICI

Maglie Mule

GIOVEDÌ 3 AGOSTO

UN BENVENUTO ESTIVO

Notti Magliesi

VENERDÌ 4 AGOSTO

UN TUFFO RINFRESCANTE

Mediterraneo

SABATO 5 AGOSTO

UN GRANDE CLASSICO

La Sanguigna Maria

DOMENICA 6 AGOSTO

ARRIVEDERCI AL 2024

Puglia Colada



SALENTO JAZZ A MAGLIE

Piazza A. Tamborino ore 21.30



1 AGOSTO 2023

I FLAMING FINGERS

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



2 AGOSTO 2023

CORE New Sound From Jazz

Daniel Verdesca tromba
Tonino Vantaggiato contrabbasso
Giancarlo Del Vitto chitarra
Marco Gerardo batteria



3 AGOSTO 2023

LIGHT JAZZ ORCHESTRA

Franco De Donno batteria
Elio Cassarà chitarra
Marcello Lupo basso
Antonio Ferrero sax
Special Guest
Carla Schiavano voce



4 AGOSTO 2023

BRIGHT MAGUS

Gianni Sansone tromba
Alberto N. A. Turra chitarra
Mauro Tre tastiere
Giovanni Calella basso
Leziero Rescigno batteria



5 AGOSTO 2023

SENTIMENTAL MOOD

Barbara Errico voce
Stefano Pellegrino tastiere
Michele Colaci contrabbasso
Daniel Verdesca tromba
Emanuel Donadelli batteria
Special Guest
Mauro Costantini tastiere



6 AGOSTO 2023

CONTAMINAZIONI IN JAZZ

Irene Robbins voce
Alessandro Napolitano batteria
Flavia Ostini contrabbasso
Giuliano Perin vibrafonista
Stefano Pellegrino tastiere



1 AGOSTO 2023

PIAZZA DEL VINO

Domenico MIRRA organo hammond
Marco GERARDO batteria
Giuliano PERIN vibrafonista

INFO SJF:
347 1725401 • 3887241383

Gusto folk

Pizzica e danze popolari del Sud Italia

MARTEDÌ 1 AGOSTO

PIZZICA

MICHELA SICURO

voce e organetto

DANIELA DAMIANI

voce e tamburello



VENERDÌ 4 AGOSTO

PROGETTO NACHIRU

GIUSEPPE DELLE DONNE

musicante e ballerino

MARIA VITTORIA ANTONAZZO

voce

DANIELE VIGNA

chitarrista



MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

**VI.PA.RO Spettacolo
di teatro danza**

RICCARDO CANANIELLO danza

MATTIA CARLUCCI danza

GIACOMO CASCIARO musiche



SABATO 5 AGOSTO

PROGETTO

IMPROVVISO

MEDITERRANEO

LUCA BUCCARELLA

voce organetto

FEDERICO LAGANÀ

polistrumentista



GIOVEDÌ 3 AGOSTO

SANGU TRIO

FABIO MACAGNINO

voce e chitarra

GABRIELE MACRÌ

lira

ROCCO MONTEPAONE

basso



DOMENICA 6 AGOSTO

SIN TIERRA

WORLD MUSIC SOUNDS

dj set a cura

di **RACHELE ANDRIOLI**



Compagnia di Danza Tarantarte

Maristella MARTELLA

Silvia DE RONZO

Laura DE RONZO

Manuela RORRO

Giulia PICCINNI



TARANTARTE
Danze Popolari del Sud Italia

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

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 - **ZIMA FILM**

Photo - **Zeno Marco RIZZO**

info@mercatinodelgusto.it
www.mercatinodelgusto.it

Seguici su



IL DETTAGLIO • THE DETAIL

Mercatino del Gusto

24ª edizione 1-6 agosto 2023

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





#WEAREINPUGLIA

L'evento è cofinanziato dall'Unione Europea, Repubblica Italiana,
Regione Puglia, Assessorato al Turismo e Pugliapromozione.
PO Puglia FESR-FSE 2014-2020 Asse VI, Azione 6.8