

Torna la Notte Verde a Cisternino

Presentate domenica 13 le due serate

CISTERNINO- Il pomodoro Regina e il pane di Monte San'Angelo domenica 13 agosto, alle ore 12, due dei più apprezzati prodotti tipici pugliesi sono stati i protagonisti dell'Aperitivo Classico in Piazza Vittorio Emanuele, a **Cisternino**. L'iniziativa, che ha unito idealmente tutta la Puglia nel segno delle tipicità regionali, si è svolta nell'ambito della **Notte Verde**, l'evento che colorerà di musica e gusti le serate di venerdì 18 e sabato 19 agosto a Cisternino. Durante l'Aperitivo Classico sono state presentate le due serate.

Al centro dell'evento che si svolgerà **venerdì 18 agosto**, c'è il ruolo delle donne nella tradizione e nell'innovazione del comparto primario della Puglia.

Alle ore 19, in Piazza Garibaldi, avrà inizio il talk promosso da CIA Agricoltori Italiani sul tema "Valorizzazione dell'agricoltura e del territorio: storie di donne". Dopo i saluti del vicepresidente CIA Puglia Giannicola D'Amico e del sindaco di Cisternino Luca Convertini, intervengono Elisa Mariano, componente della Commissione "Affari Sociali" della Camera dei Deputati, Yuko Okuma, editrice e scrittrice giapponese e Cinzia Pagni, vicepresidente nazionale vicario CIA. Sono previste le testimonianze di Beatrice Lucarella, presidente sezione Agroalimentare, Turismo e Cultura Confindustria Taranto, Angela Santoro, amministratore del Salumificio Santoro di Cisternino, Mina Schiavone, presidente dell'Associazione Teatrale Amatoriale "Gli Amici di Giùàannèedd"- Fasano. Alle 21 andrà in scena una rappresentazione teatrale in vernacolo "La famiglia Bellasega" dalla fantasia del regista Piero Sabatelli, a cura dell'Associazione Teatrale Amatoriale in vernacolo e non "Gli Amici di Giùàannèedd". A seguire, la Transapulia Orchestra si esibirà nello spettacolo "Puglia chiama America".

Nelle due giornate, a cominciare dalle 19, saranno allestiti gli stand gastronomici, i laboratori del cotone e dell'intreccio del pomodoro Regina a cura dell'Associazione Produttori Pomodoro Regina di Torre Canne, il laboratorio dell'impasto a cura dell'Associazione Presepe Vivente Pezze di Greco e l'angolo del pomodoro Regina di Torre Canne Presidio Slow Food in piazza Mazzini. In Corso Umberto sarà possibile percorrere La strada della Biodiversità a cura della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, visitare la Mostra pomologica a cura del CRSFA "Basile Caramia" di Locorotondo, L'angolo Slow Food a cura delle Condotte "Piana degli Ulivi" e "Trulli e Grotte", L'angolo delle aziende a marchio Parco a cura del Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere, conoscere La flora dimenticata: usi e tradizioni intorno alle erbe spontanee a cura di Carlo Palmisano (Fitopatologo) e partecipare al Laboratorio sensoriale del pomodoro a cura di Francesco Soleti e Giuseppe Maggi (Tecnologi alimentari) e Pasquale Schena (Agronomo). Si preannuncia particolarmente suggestivo il rito della salsa in piazza Marconi, con balli e canti della tradizione. Il gran finale, sabato 19 agosto, è affidato a Donpasta con il suo Cookin Dj Set, una festa di piazza con vinili e cucina dal vivo. A seguire, in concerto Cristiana Verardo che chiuderà l'edizione 2017 della Notte Verde.

Scopo della manifestazione è quello di far conoscere come si produce il cibo e sensibilizzare al rispetto dell'ambiente e alla conservazione di quella storia e di quelle tradizioni che consentono di raccontare il territorio attraverso il lavoro e i prodotti della terra, recuperando anche così il senso del tempo e delle vocazioni perdute. L'evento, che pone ogni anno al centro dell'attenzione un prodotto protagonista della cultura alimentare italiana e mediterranea, per questa terza edizione si concentra sul pomodoro e le sue peculiarità. In particolare festeggia il pomodoro Regina, prodotto tipico del territorio, coltivato nei terreni salmastri litoranei del Parco delle Dune Costiere. Il comitato organizzatore è composto da un nutrito partenariato: Associazione Culturale Urbieterre, Associazione Produttori Pomodoro Regina di Torre Canne, CIA-Agricoltori Italiani Puglia, Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia", Fondazione ITS Agroalimentare Puglia e Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere, con il patrocinio dei Comuni di Cisternino e Fasano.

Tempo stimato di lettura: 40"

14/08/2017 15:41