

Grande apertura per "I Tipici" a Locorotondo

Tanti i visitatori accorsi. Questa sera il cooking show "Il Diavolo e l'Acqua Santa"

LOCOROTONDO - Apertura in grande stile per la seconda edizione de "I TIPICI" a Locorotondo che, ieri sera, ha sorpreso i visitatori per la grande bellezza ed eleganza della manifestazione. Il cuore pulsante è piazza Moro a Locorotondo dove la mostra pomologica a cura del CRSFA Basile Caramia ha sbalordito i presenti: decine e decine di varietà di frutta dimenticata, da fichi a uva a pesche di ogni tipo, che sono stati spiegati, fotografati, illustrati anche ad una troupe che sta realizzando un reportage su Locorotondo.

Tutto esaurito anche per i laboratori (gratuiti) di degustazione dei salumi a cura dell'ONAS (Org. Naz. Assaggiatori Salumi); anche in questo caso con numerosi stranieri seduti sui banchi di scuola per scoprire i segreti dell'arte norcina: ci saranno anche stasera e domani sera, dalle ore 19 in poi.

Ben 28 le postazioni, con bontà tipiche offerte come piatti singoli in modalità street food o comodamente seduti, con in più 12 postazioni con i sommeliers AIS ad illustrare i vini pregiatissimi della produzione locale.

Si replica stasera, seguendo il percorso che va a piazza Mitrano ed a via Nardelli passando dal centro storico. Il tutto seguendo le frizzanti note musicali della street band oppure del gruppo di ballo popolare.

Questa sera, giovedì 15 settembre, si segnala alle ore 21, in piazza Moro "Il Diavolo e L'Acquasanta" incontro - scontro tra il gastronomo Sandro Romano (in lotta con la bilancia) ed il nutrizionista dott. Francesco Lampugnani, con cooking show per una sana e gustosa alimentazione, con il patrocinio del network Mordi La Puglia (evento gratuito).

Domani sera, venerdì 16 settembre, alle ore 20.30, in piazza Moro, la presentazione della "Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata", 5,50 euro in vendita in edicola, 50 ricette nuove e semplici con 100 abbinamenti di vino e birre artigianali, con l'autore food expert e giornalista Antonella Millarte, presentata dal giornalista Mimmo Mazza. Alle ore 21.30 la parola passerà a "Il Mondo visto di Traversa" con l'autore Michele Traversa presentato dalla giornalista Annamaria Natalicchio.

Ogni sera, alle ore 19, I "SEGRETI" DEL VERO CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, il laboratorio sensoriale di degustazione a cura di Angelo Costantini, presidente dell'Associazione Produttori e Pino Caramia, fiduciario della Condotta Slow Food Trulli e Grotte, dinanzi a CUMME', in Piazza Vittorio Emanuele con abbinamento di vini de "I Pastini", al costo di 5 euro, con precedenza a chi ha prenotato, (tel. 393-9317044).

Ogni giorno visite guidate a piedi, gratuite, alle ore 19 con la Pro Loco di Locorotondo, punto di partenza presso la sede in piazza Vittorio Emanuele (subito dopo le colonne di ingresso nel centro storico di fronte alla villa).

Tempo stimato di lettura: 30"

15/09/2016 15:05