

19° Sagra del Fungo e dei Sapori di Bosco Putignano

Scritto da Administrator

Lunedì 06 Ottobre 2014 17:42 - Ultimo aggiornamento Lunedì 06 Ottobre 2014 17:49



19° Sagra del Fungo e dei Sapori di Bosco 18 e 19 ottobre 2014 Borgo Antico Putignano

Un grande evento tutto dedicato alla valorizzazione del nostro territorio e delle sue risorse, un intero weekend all'insegna della riscoperta del paesaggio boschivo con i suoi colori, i profumi, la fauna e soprattutto i suoi straordinari sapori, legati al principe dei prodotti d'autunno, il fungo. È questo il nuovo concept della Sagra del fungo e dei sapori di bosco che l'Assessorato alla Cultura, Turismo, P. I. e Agricoltura del Comune di Putignano, in collaborazione con l'Associazione putignanese cercatori di funghi e l'Associazione putignanese funghi, ha voluto organizzare per sabato 18 e domenica 19 ottobre.

Manifestazione radicata a livello locale e giunta alla sua 19 esima edizione, la Sagra quest'anno volta pagina, per diventare un evento enogastronomico di più ampia portata, una vera e propria vetrina autunnale putignanese con l'inserimento di un programma denso di attività e attrattive musicali di grande successo, quali quelle dei Napolatino band e dei Terraross.

L'Assessorato ha inteso promuovere l'evento nell'ambito di una più ampia azione di lancio e sviluppo del turismo locale e delle attività legate al territorio, per inserirlo stabilmente nella programmazione annuale delle manifestazioni promosse dall'Amministrazione. Inconsueta risulta pure la scelta della location dell'evento che, dopo l'esperimento tentato alcuni anni fa, torna a essere il borgo antico della città, splendida ambientazione urbana che tutti ci invidiano, con i suoi vicoli, le sue corti, le sue suggestive piazzette. L'obiettivo è valorizzare il territorio, la tradizione e il patrimonio storico artistico della città, ma non solo: la manifestazione, come è stata concepita, intende anche promuovere la professionalità legata alla ricerca e alla raccolta del fungo e valorizzare la gastronomia locale e la grande competenza culinaria dei ristoratori locali. In quest'ottica s'inserisce la scelta di premiare lo stand meglio allestito, ma soprattutto di coinvolgere da un lato gli Istituti Alberghieri più importanti della Provincia, il Perotti di Bari e il Consoli di Castellana Grotte-Polignano, che si esibiranno nello show cooking del sabato sera,

19° Sagra del Fungo e dei Sapori di Bosco Putignano

Scritto da Administrator

Lunedì 06 Ottobre 2014 17:42 - Ultimo aggiornamento Lunedì 06 Ottobre 2014 17:49

dall'altro gli chef locali, chiamati a elaborare un piatto autunnale di sapore "tutto putignanese", a base di funghi e farinella, prodotto quest'ultimo per eccellenza della tradizionale cucina popolare di Putignano, strettamente legato al Carnevale, che meriterebbe di essere meglio valorizzato.

L'evento intende proporsi, d'altra parte, come momento di forte aggregazione socio-culturale, promuovendo un nuovo modo di fare e sostenere la cultura attraverso il coinvolgimento diretto delle Associazioni locali. Sono diverse quelle che compaiono menzionate nel programma, dalle più antiche e ben conosciute L'isola che non c'è e La Goccia, a quelle di più recente formazione come il gruppo di danza "Folkaballo" e Squisitour.

Importante si è dimostrato il sostegno dato dall'Ente Gal Terra dei Trulli e del Barsento, deputato all'azione diretta di promozione della conoscenza del territorio, cui si deve, in collaborazione con l'Associazione L'isola che non c'è, la cura organizzativa dell'evento collaterale che si terrà domenica mattina, con una ciclo passeggiata fino alla Locanda del GAL, presso Masseria Suite 801 (località Barsento), dove piccoli e adulti potranno scoprire le meraviglie del bosco tra attività ludodidattiche e l'immane degustazione di prodotti locali. Due i momenti confronto e di discussione sul tema del territorio: sabato alle ore 18.00 presso la Biblioteca Comunale una conferenza di apertura affronterà il tema Promozione del territorio e sviluppo locale; seguirà la presentazione, a cura del prof. Paolo Vinella, del libro dello storico Giulio Esposito su Vito Mastrangelo "scienziato sociale e pioniere dell'industria putignanese". Domenica 19, poi, sempre alle ore 18.00 presso la Biblioteca, l'Ass. La Goccia organizza la conferenza Olio di Puglia: conoscere, difendere e valorizzare un bene antico con le tecnologie moderne, relatore il prof. universitario Franco Fanizzi. Per l'occasione, dopo la conferenza, il chiostro della Biblioteca, con il suo fascino d'antico luogo della memoria putignanese, accoglierà fino alle ore 24 i visitatori che potranno assistere a una presentazione di prodotti tipici pugliesi, a cura dell'Associazione Squisitour, nonché, all'interno dell'area dedicata alla Casa di Farinella, a un'anteprima sul Carnevale 2015, a cura della Fondazione del Carnevale di Putignano.

L'Assessorato alla Cultura, Turismo, P. I., Agricoltura
Comune di Putignano

PROGRAMMA

Sabato 18 ottobre

Ore 17.00 Borgo antico

Apertura stand

a cura di Associazione putignanese cercatori funghi e Associazione putignanese funghi

19° Sagra del Fungo e dei Sapori di Bosco Putignano

Scritto da Administrator

Lunedì 06 Ottobre 2014 17:42 - Ultimo aggiornamento Lunedì 06 Ottobre 2014 17:49

ore 17.30 Biblioteca Comunale

Manifestazione di apertura

Saluti

Domenico Giannandrea, Sindaco del Comune di Putignano

Conferenza

- Promozione del territorio e sviluppo locale

Intervengono:

Emanuela Elba, Assessore alla Cultura, Turismo, P.I. , Agricoltura del Comune di Putignano

Rosangela Colucci-Giuseppe Vernì, Dirigenti scolastici (Istituti alberghieri in rete)

Stefano Genco, Presidente GAL Terra dei Trulli e di Barsento

Nicola Trisolini, dottore agronomo- Leonardo Lorusso, dottore forestale

ore 19.00 Biblioteca Comunale

- Vito Mastrangelo: uno scienziato sociale e pioniere putignanese

Presentazione del libro:

Giulio Esposito, Vito Mastrangelo, L'industria pugliese e i suoi prodotti, Edizioni dal Sud 2014

a cura dell'Associazione L'isola che non c'è

Intervengono:

Paolo Vinella, Associazione L'isola che non c'è

Giulio Esposito, storico e ricercatore IPSAIC (Bari)

Pino Gesmundo, Segretario Camera del Lavoro metropolitana di Bari

Ore 20.00 Piazza Plebiscito

- Show cooking

a cura degli Istituti alberghieri in rete Perotti (Bari)-Consoli (Castellana Grotte-Polignano)

Presenta Patrizia Camassa, giornalista e opinion leader in enogastronomia

Chef Michele Rago e Vito Antonio Rinaldi

Dalle ore 20.00

- Funghi e farinella sposi in tavola

Degustazione tra storia e tradizione: a cura dei ristoratori di Putignano

Ore 21.00 Piazza Santa Maria La Greca

Danze popolari

a cura del Gruppo Danza "Folkaballo"

Ore 22.00 Piazza Plebiscito

Napolitano Band Live

Domenica 19 ottobre

Ore 9.00 Borgo antico

Apertura degli stand

a cura di Associazione putignanese cercatori funghi e Associazione putignanese funghi

Ore 9.30 partenza da Piazza Plebiscito, itinerario ciclistico verso i boschi di Barsento

Ore 9.30 Masseria Suite 801 (Località Barsento)

- Alla scoperta del bosco

Passeggiata guidata alla scoperta della flora spontanea e delle caratteristiche di un bosco di fragno

a cura di Paolo Vinella

19° Sagra del Fungo e dei Sapori di Bosco Putignano

Scritto da Administrator

Lunedì 06 Ottobre 2014 17:42 - Ultimo aggiornamento Lunedì 06 Ottobre 2014 17:49

- Caccia al tesoro, attività ludo-didattica per bambini e ragazzi a cura dell'Associazione L'isola che non c'è
Ore 11.00 Locanda del Gal (Masseria Suite 801)
Work Shop
- Il paesaggio rurale e boschivo protagonisti degli itinerari turistico-culturali del territorio del Gal Terra dei Trulli e di Barsento

Ore 12.15 Laboratorio del gusto

- I sapori del bosco

Degustazione di prodotti tipici

*Gli eventi della mattina presso Masseria Suite 801 sono a cura delle Associazione L'isola che non c'è, Gal Terra dei Trulli e del Barsento, Ciclofficina

Ore 18.00 Biblioteca Comunale

Conferenza

a cura dell'Associazione La Goccia

Olio di Puglia: conoscere, difendere e valorizzare un bene antico con le tecnologie moderne

Relatore: prof. Franco Fanizzi (Università del Salento)

Ore 20.00 Chiostro della Biblioteca Comunale

- La Puglia in tavola

a cura dell'Associazione Squisitour

- Anteprima Carnevale 2015

a cura della Fondazione del Carnevale di Putignano

Dalle ore 20.00

- Funghi e farinella sposi in tavola

Degustazione tra storia e tradizione: a cura dei ristoratori di Putignano

Ore 21.30 Piazza Plebiscito

- Premiazione dello stand meglio allestito

Ore 22.00 Piazza Plebiscito

- Estrazione della lotteria

Ore 22.30 Piazza Plebiscito

Concerto di chiusura

Terraross Live