



FESTA DI PRIMAVERA 24 e 25 MARZO 2012

Le tipicità enogastronomiche sono indubbiamente una risorsa del nostro patrimonio locale, molto spesso offrono utili tracce per ridisegnare la cultura di un territorio, per scoprirne la storia e la mescolanza dei popoli che lo hanno vissuto.

Il cibo ha anche il grande valore di riportarci alla memoria, attraverso fragranze e gusti inimitabili, ricordi di un bel tempo passato. Ed è per recuperare con gusto il tempo trascorso e riscoprire il valore culturale, distintivo e nutrizionale di piatti e pietanze tipiche della nostra cucina, che sono stati organizzati questi piccoli incontri di formazione e degustazione guidata.

Gli incontri formativi si focalizzano su elementi portanti della nostra tradizione culinaria: verdure ed essenze di campo, ortaggi locali di stagione, vini e vitigni autoctoni, olio extravergine d'oliva. I quattro corsi sono rivolti a tutti i curiosi, a un pubblico più giovane che ha perso il contatto con le tipicità rurali del nostro territorio ma anche a chi, pur pensando di conoscere tutti i segreti della nostra terra, può scoprire che alcune leggende sono smentite da recenti ricerche.

Quale modo migliore per riscoprire i nostri prodotti, se non incontrandoli nei luoghi della loro produzione? Quale luogo migliore delle nostre campagne dove l'enogastronomia di qualità è di casa? È questo un evento in cui imparare senza dover "stare a lezione", insieme ad amici appassionati di territorio e buon cibo con cui riassaporare il piacere di stare a tavola.

I quattro incontri formativi proposti:

1. **Verdure selvatiche ed essenze di campo nella cucina biscegliese**
2. **Biodiversità e tipicità negli ortaggi di stagione, come scelgo?**
3. **I vini locali, dall'aperitivo al dolce**
4. **Olio extra vergine d'oliva, il gusto della varietà**

1. Programma dell'incontro formativo "Verdure selvatiche ed essenze di campo":

- riconoscere e raccogliere le erbe dal campo
- le differenze nell'aspetto e nel gusto (biodiversità)
- come pulire le verdure selvatiche
- le ricette della tradizione
- valori nutrizionali nelle piante spontanee
- le piante spontanee negli utilizzi officinali

La prima parte dell'incontro sarà itinerante per i campi vicini al Casale e i partecipanti saranno accompagnati da signore biscegliesi che ancora raccolgono e abitualmente utilizzano nella loro cucina le erbe di campo. Sempre allo stesso gruppo di signore saranno affidati anche i successivi momenti dedicati alla pulitura, cottura e preparazione del piatto tipico biscegliese. Un esperto in biodiversità curerà invece la sezione dedicata all'identificazione delle differenze nell'aspetto e nel gusto delle diverse varietà di erbe ed essenze di campo. Un esperto nutrizionista, invece, avrà il compito di illustrare i vantaggi per la nostra salute nell'utilizzo sulle tavole delle verdure di campo raccolte nelle campagne biscegliesi.



2. Programma dell'incontro formativo "Biodiversità e tipicità negli ortaggi di stagione, come scelgo?"

- le stagioni degli ortaggi: gusto e economia
- biodiversità degli ortaggi di primavera
- più valori nutrizionali nella giusta stagione dell'orto
- gli ortaggi di primavera nella cucina povera e facile

L'incontro formativo si aprirà con l'introduzione del calendario varietale, individuando quali sono le giuste stagioni per il consumo dei nostri ortaggi. Si sottolineerà quindi come l'utilizzo in cucina degli ortaggi di stagione va incontro al consumatore in termini di risparmio economico e di una maggiore ricchezza nutritiva. La fase successiva prevedrà un approfondimento sulle varietà presenti in natura degli ortaggi locali di primavera, affidata ad un esperto in biodiversità. L'incontro si chiuderà con la presentazione di ricette della cucina contadina, povera ma veloce e sana.

3. Programma dell'incontro formativo "I vini locali, dall'aperitivo al dolce"

- gli scenari nazionali di produzione vitivinicola
- i vitigni autoctoni a denominazione di origine controllata
- degustazione e abbinamento dei nostri vini

L'esperto sommelier descriverà la produzione vitivinicola italiana per far comprendere anche il ruolo giocato dalla nostra regione. Successivamente verranno illustrati i principali vitigni autoctoni che hanno ricevuto una particolare menzione e apprezzamento anche a livello nazionale e internazionale. Il momento formativo si chiuderà con la degustazione guidata e con cenni all'arte di abbinare il cibo ai nostri vini, partendo dall'aperitivo sino ad arrivare al dolce.

4. Programma dell'incontro formativo "Olio extra vergine d'oliva, il gusto della varietà"

- scenari internazionali di produzione olearia
- varietà locali a confronto
- come riconoscere pregi e difetti dell'olio extravergine d'oliva
- valori nutrizionali e i diversi utilizzi dell'olio extravergine

Un esperto di settore offrirà ai presenti una panoramica della produzione olearia prima a livello mediterraneo e poi locale. A seguire lo stesso relatore proporrà ai corsisti diversi campioni di olio extra vergine d'oliva per imparare a distinguere un olio di qualità da un olio che presenta difetti alla vista, all'olfatto e al gusto. Il corso si concluderà con una sezione dedicata all'approfondimento degli aspetti salutistici legati all'utilizzo dell'olio extravergine in cucina e per la cura del proprio corpo.



Ministero Politiche Agricole
per lo Sviluppo Rurale



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone Rurali



Gruppo di Azione Locale
"PONTE LAMA"



Regione Puglia



Programma di Sviluppo Rurale
della Puglia



Programma dei corsi:

sabato 24 marzo

ore 9.30 Verdure selvatiche ed essenze di campo

ore 11.00 Biodiversità e tipicità negli ortaggi di stagione, come scelgo?

Ore 16.00 Olio extra vergine d'oliva, il gusto della varietà

Ore 17.30 I vini locali, dall'aperitivo al dolce

domenica 25 marzo

ore 9.30 Verdure selvatiche ed essenze di campo

ore 11.00 Biodiversità e tipicità negli ortaggi di stagione, come scelgo?

Ore 16.00 Olio extra vergine d'oliva, il gusto della varietà

Ore 17.30 I vini locali, dall'aperitivo al dolce

La partecipazione agli incontri formativi è **gratuita**.

Visto il numero limitato dei posti a sedere è gradita la **prenotazione, telefonando al numero 080 9648571 oppure inviando una mail all'indirizzo info@galpontelama.it**.