

Programma Manifestazione

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

Piazza Garibaldi – SOCIETA' OPERAIA

Ore 18,30-20,00 **'OLIO LI' _ OLIO LA'**: selezione di extravergine in degustazione e Anale con 'Cialleda' dei Presidi Slow Food del territorio. TIKET, con prenotazione € 10,00

Ore 20,00-21,30 **'TRA CAPO _ E COLLO'**: Festa del Primo taglio con il **Capocollo di Martina Franca** e i salumi dell'antica norcineria martinese TIKET, con prenotazione € 10,00

SABATO 1 giugno 2013

ENOGASTRONOMIA

Piazza XX Settembre

Ore 18,30-24,00 Stand delle eccellenze enogastronomiche del territorio con vendita e degustazione dei prodotti

SPETTACOLO

Ore 19,00-19,30 Spettacolo teatrale di bambini: 3 MAIALINI CIATTANO SU INTERPIG

Ore 19,30-20,00 Sketch dialettale a cura dell'Associazione 'LA CUTIZZA'
Ore 20,00-20,30 Rappresentazione in costume de LA COMPAGNIA STABILE di Alberobello

Ore 20,30-21,15 **SHOW COOKING**: famosi chef prepareranno ricette rielaborate della tradizione

Ore 21,30-22,30 **TALK SHOW** con Giovanni COLONNA e ospiti vari.

Ore 22,30-23,30 Musica popolare in piazza

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

Piazza GARIBALDI – SOCIETA' OPERAIA

Ore 18,30-20,00 **'STASERA MANGIAMO... IN BIANCO'**: Selezione guidata di latticini e formaggi della VALLE D'ITRIA TIKET, con prenotazione € 10,00

Ore 20,00-21,30 **'TRA CAPO _ E COLLO'**: Festa del Primo taglio con il **Capocollo di Martina Franca** e i salumi dell'antica norcineria martinese – TIKET, con prenotazione € 10,00

DOMENICA 2 giugno 2013

ENOGASTRONOMIA

Piazza XX Settembre

Ore 18,30-24,00 Stand delle eccellenze enogastronomiche del territorio con vendita e degustazione dei prodotti

SPETTACOLO

Ore 19,00-19,30 Spettacolo teatrale di bambini: 3 MAIALINI CIATTANO SU INTERPIG

Ore 19,30-20,00 Rappresentazione in costume de LA COMPAGNIA STABILE di Alberobello

Ore 20,00-20,45 **SHOW COOKING**: famosi chef prepareranno ricette rielaborate della tradizione

Ore 21,30-22,30 **TALK SHOW** con Antonella MILLARTE e ospiti vari.

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

Piazza GARIBALDI – SOCIETA' OPERAIA

Ore 19,30-21,00 **'TRA CAPO _ E COLLO'**: Festa del Primo taglio con il **Capocollo di Martina Franca** e i salumi dell'antica norcineria martinese – TIKET, con prenotazione € 10,00



I RISTORANTI DEL CIRCUITO **Saporitrovati**, NATO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E DELLA CUCINA MARTINESE, OFFRIRANNO, DURANTE LE GIORNATE DELLA MANIFESTAZIONE E SU PRENOTAZIONE, SPECIALI MENÙ AL PREZZO FISSO DI € 25,00, BEVANDE ESCLUSE.

- 1 Ristorante ARCHI DEL DUCA**
Piazzetta Sant'Antonio
Martina Franca (TA)
Tel.: 080.4808353
ANTIPASTO: Antipasto martinese.
PRIMO: Pacchero con catalagna e **Capocollo**.
SECONDO: Filetto di malalino con cotto di mele murgine.
DESSERT: Bocconotto martinese.
- 2 Osteria COCOPAZZO**
Via Mercadante, rione Lama
Martina Franca (TA)
Tel.: 080.4838299
ANTIPASTO: Lanza marinata con crostoni e ricotta forte.
PRIMO: Strascinate al ragù di ventresca e peccorino.
SECONDO: Tagliata di osso collo al sale profumato.
DESSERT: Bocconotto martinese.
- 3 Ristorante GAONAS**
Via Berardo Leone, 55
Martina Franca (TA)
Tel.: 080 4834886
ANTIPASTO: Porchetta tipica 'Martino' su crema di patate e rosmarino, burrata e **Capocollo**.
PRIMO: Troccolo di grano arso con cardoncelli e **Capocollo**.
SECONDO: Mille Foglie di malalino, caciocavallo e zucchini.
DESSERT: Bocconotto martinese.
- 4 Ristorante IL BARETTO**
Via S. Eligio, 10
Martina Franca (TA)
Tel.: 080. 9671397
ANTIPASTO: **Capocollo**, burratine murgesi, polpette con broccoli e ricotta, sformatino di verdure.
PRIMO: Orecchiette integrali con ragù di orecchio di maiale.
SECONDO: Filetto di malalino lardato con crosta di formaggio in salsa al rosmarino.
DESSERT: Fagottino di mela 'murgina' con pinoli e uvetta sultanina.
- 5 Ristorante LA TANA**
Via Mascagni, 2/6
Martina Franca (TA)
Tel.: 080.4805320
ANTIPASTO: Lanza marinata con crostoni e ricotta forte.
PRIMO: Strascinate al ragù di ventresca e peccorino.
SECONDO: Tagliata di osso collo al sale profumato.
DESSERT: Bocconotto martinese.
- 6 Ristorante LA TAVERNETTA**
C.so Vittorio Emanuele, 30
Martina Franca (TA)
Tel.: 080.4306323
ANTIPASTO: Antipastini sizziosi locali.
PRIMO: Cicatelli rustici con saliccia fresca, pancetta tesa e pomodorini.
SECONDO: Straccetti di capocollo con Funghi cardoncelli e contorni di stagione.
DESSERT: Della casa.
- 7 PARK HOTEL S. MICHELE**
Viale Carella
Martina Franca (TA)
Tel.: 080.4807053
ANTIPASTO: Capocollo con formaggi della masseria, verdure in pastella e bruschetta con ricotta piccante.
PRIMO: Frucide del brigantello.
SECONDO: MilleFoglie di filetto di malalino con patate croccanti e crudité
DESSERT: Della casa.
- 8 Ristorante VILLA BACCO**
S.da Madonna del Pozzo, 46
Martina Franca (TA)
Tel.: 080.4856115
ANTIPASTO: Lanza marinata con crostoni e ricotta forte.
PRIMO: Strascinate al ragù di ventresca e peccorino.
SECONDO: Tagliata di osso collo al sale profumato.
DESSERT: Bocconotto classico



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
'CAPOCOLLO
DI MARTINA FRANCA'



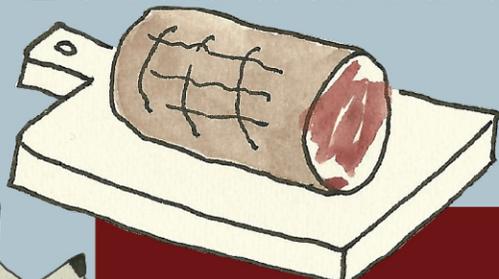
COMUNE DI
MARTINA FRANCA



GAL
VALLE D'ITRIA



COME PERDERE LA TESTA PER IL CAPOCOLLO DI MARTINA



MARTINA FRANCA
dal 31/05 al 02/06
duemilatredecim

Musica, Racconti, Golosita'
Festa del 1° Taglio 2013

ENOGASTRONOMIA, TURISMO, CULTURA,
PROMOZIONE, QUALITA' E SVILUPPO

d'intesa con:
PRO LOCO MARTINA FRANCA
SLOW FOOD Alberobello Valle d'Itria
F.I.C. (Associazione Provinciale Cuochi Taranto)

Programma Manifestazione

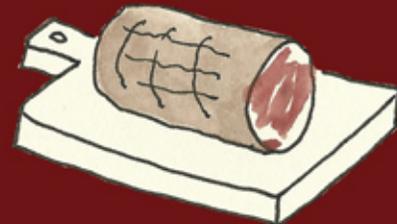
VENERDI 31 maggio 2013

ENOGASTRONOMIA

Ore 18,30-24,00 Stand delle eccellenze enogastronomiche del territorio con vendita e degustazione dei prodotti

SPETTACOLO

Ore 19,30-20,00 Musica in piazza con banda e majorette
Ore 20,00-20,30 Sketch dialettale a cura dell'Associazione 'LA CUTIZZA'
Ore 20,30-21,15 **SHOW COOKING**: famosi chef prepareranno ricette rielaborate della tradizione
Ore 21,30-22,30 **TALK SHOW** con Sabrina MEROLLA e ospiti vari.
Ore 22,30-23,30 Musica popolare in piazza



COME PERDERE
LA TESTA PER
IL CAPOCOLLO
DI MARTINA



8 Ristorante VILLA BACCO
S. da Madonna del Pozzo, 46

Foro Boario