

CULTIVAR

2015 VI EDIZIONE
FESTIVAL DEI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI



EUROPEAN UNION



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA



ASSOCIATION LEADER



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA PUGLIA



DAL 30 MAGGIO AL 2 GIUGNO 2015 DALLE ORE 10,00

MASSERIA MANGIATO

STRADA ALBEROBELLO, 200 ZONA A - MARTINA FRANCA (TA)

COORDINATE GPS 40.7460° N - 17.2609° E OPPURE 40°44'47,74" N - 17° 15'39,35" E

PRODOTTI DELLA TERRA E DELL'ARTIGIANATO - ESCURSIONI - LABORATORI DI DEGUSTAZIONE
SHOW COOKING - CULTIVAR FOR KIDS - ANGOLO PARLANTE - ESTEMPORANEA DI PITTURA
MOSTRA FOTOGRAFICA

LE PIACEVOLI SORPRESE DELLA NOSTRA TERRA

LA SESTA EDIZIONE DI CULTIVAR DEDICATA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI. UN MODO PER VALORIZZARE LA PUGLIA E TUTELARNE LA BIODIVERSITA'

Siamo alla sesta edizione di CULTIVAR e quest'anno il tema della manifestazione è dedicato ai vini da vitigni autoctoni. Sono particolarmente orgoglioso di poter organizzare questa manifestazione perché mi dà la possibilità di conoscere realtà del territorio della Valle d'Itria molto interessanti e personaggi veramente appassionati del loro lavoro e del territorio in cui vivono. La Valle d'Itria è una zona ricca e variegata con un microclima unico; ma in controtendenza con il resto dell'Italia e dell'Europa qui ci sono pochissimi terreni agricoli abbandonati, anzi al contrario, tutti gli appezzamenti sono curati e producono ortaggi, olio extra vergine di oliva, mandorle, cereali (vedi l'aumentata produzione di grano Senatore Cappelli) e vino fantastico.

Per anni la Puglia grazie al suo terreno e al suo sole ha rifornito di uve eccezionali il nord Italia e la Francia, contribuendo al successo dei loro vini. Adesso finalmente siamo in grado di produrre in casa nostra ottimi vini e grazie all'aiuto delle attuali politiche agricole regionali e grazie al contributo dei Gruppi di Azione Locale che gestiscono e razionalizzano direttamente (almeno per ora) i fondi europei, abbiamo prima salvato dall'oblio e poi messo in produzione dei vitigni autoctoni come il Minutolo, l'Ottavianello, il Susumaniello e molti altri.

CULTIVAR esiste per questo, per sensibilizzare e promuovere queste piccole realtà che sono in grado di metterci a disposizione sapori e profumi che ci ricordano l'importanza della biodiversità esistente e della necessità di proteggerla a costo

stesso della nostra vita.

I due terzi delle specie vegetali spontanee e coltivate dell'intera penisola italiana sono presenti in Puglia, la Valle d'Itria confinando a nord con la Murgia e a sud con il Salento e ad est con il mare Adriatico e a ovest con il mar Ionio racchiude la quasi totalità di queste innumerevoli specie.



Nell'ultimo secolo si sono estinte ben trecentomila varietà vegetali, mentre numerose specie ittiche sono a grave rischio, così come del resto per alcune razze animali. L'alimentazione di conseguenza muta, così come la sua genuinità e ricchezza. Secondo una ricerca della FAO, il genere umano utilizza per il 90% della propria alimentazione di origine animale solo 14 specie di mammiferi e di uccelli, e solo quattro specie - grano, mais, riso e patate - forniscono all'organismo metà della sua energia di origine ve-

getale. Ne consegue che la ricchezza del quadro nutritivo generale si impoverisce causando scompensi nutrizionali.

La crisi economica aumenta questa difficoltà a nutrirsi in maniera sana e variegata. Quindi quando entrate in un super mercato o andate in un ristorante non acquistate le solite cose non ordinate il solito vino, contribuite alla salvaguardia della nostra biodiversità, provate ad assaggiare un Bianco di Alessano, un bicchiere di Minutolo o buon Susumaniello al posto dei soliti noti e, vi assicuro, sarete piacevolmente sorpresi.

QUATTRO GIORNI NEL CUORE DELLA VALLE D'ITRIA

È in arrivo la sesta edizione di Cultivar, organizzata dall'Associazione Cultivar Eventi e dal GAL Valle d'Itria in collaborazione con il CRSFA, Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura. L'edizione 2015 sarà dedicata al tema dei Vini da Vitigni autoctoni e si svolgerà dal 30 maggio al 2 giugno presso la Masseria Mangiato a Martina Franca (Ta).

Sulla esperienza delle edizioni passate verranno riproposti, oltre allo spazio dedicato alla mostra mercato con gli stand enogastronomici, momenti di approfondimento tematico anche a carattere laboratoriale per permettere ai partecipanti di conoscere in maniera diretta le eccellenze del territorio sia in termini di risorse che di competenze.

Obiettivo è rendere protagonisti produzioni e produttori: l'angolo parlante, i laboratori tematici, cultivar for kids e gli show cooking saranno occasione per mostrare e far conoscere le nostre eccellenze.

CULTIVAR, oggi più che mai, rappresenta una vetrina per dare visibilità alle realtà produttive del territorio, non solo attraverso la presenza con uno stand espositivo ma anche e soprattutto per l'opportunità di prenotare uno spazio nell'ambito degli show cooking per realizzare pietanze e preparazioni con i propri prodotti.



MASSERIA MANGIATO

Strada Alberobello, 200 zona A
Martina Franca (TA)

coordinate GPS 40.7460° N - 17.2609° E
oppure 40°44'47.74" N - 17°15'39.35" E



LA RETE ESCURSIONISTICA DELLA VALLE D'ITRIA

TRECENTO KM DI ITINERARI CICLABILI CHE ATTRAVERSANO IL CUORE DELLA PUGLIA LUNGO ANTICHI TRATTURI E STRADE STORICHE

Un vero e proprio sistema escursionistico che promette di incantare i visitatori. La rete di percorsi escursionistici riguardano il territorio di Martina Franca, Locorotondo e Cisternino e fanno parte del macro progetto che il GAL Valle d'Itria sta realizzando in attuazione della Misura 313 (Incentivazione delle attività turistiche Azione 1 - Creazione di itinerari naturalistici) del PSR- Piano di Sviluppo Rurale- Puglia 2007/2013.

La realizzazione degli itinerari nasce dalla volontà del Gruppo di Azione Locale Valle d'Itria di condividere il valore del patrimonio culturale ed ambientale di questo territorio con appassionati, turisti o semplici curiosi.

Un territorio è vivo quando è percorso palmo a palmo, a piedi o in bici, quando ciascun angolo è pervaso dalla curiosità della scoperta.



Questo è lo spirito che ha animato il GAL

Valle d'Itria nella realizzazione di questo progetto di mappatura del territorio. Il fine è quello di permettere che chiunque possa raggiungere quanto di più autentico la Valle d'Itria possiede: trulli, masserie, jazzi, fogge, frantoi ipogei, cappelle rurali, insediamenti rupestri, le vie dell'acquedotto; santuari e luoghi di culto medioevali; formazioni carsiche; aziende viti-vinicole e zootecniche, gli agriturismi, le masseria didattiche.

L'individuazione dei percorsi lineari e ad anello è avvenuta scegliendo strade comunali e vicinali senza traffico e a basso traffico veicolare, considerando le buone condizioni del fondo stradale, la valenza paesaggistica per rendere gradevoli i percorsi e tenuto conto della disponibilità di servizi base per i cicloturisti (aree di sosta, fontane pubbliche, punti vendita di generi alimentari, bar), preferendo l'attraversamento di borgate dove questi servizi sono diffusi.

La scelta degli itinerari è avvenuta valorizzando gli itinerari ciclabili già individuati come gli itinerari della Rete Ciclabile del Mediterraneo definiti con il Progetto CY.RO.N.MED., la ciclovia dell'Acquedotto Pugliese, i tratturi del Catasto Regionale, i percorsi segnalati dalle associazioni cicloturistiche.

Il GAL ha realizzato questi itinerari con l'auspicio di permettere a visitatori, ospiti e agli stessi abitanti di questo territorio di vivere la Valle d'Itria, immergersi e lasciarsi attraversare dalla meraviglia della natura e di quanto in essa l'uomo ha realizzato nel corso dei secoli.

Dott. Antonio Cardone
Direttore G.A.L. Valle d'Itria

RECUPERARE E VALORIZZARE I NOSTRI VITIGNI AUTOCTONI

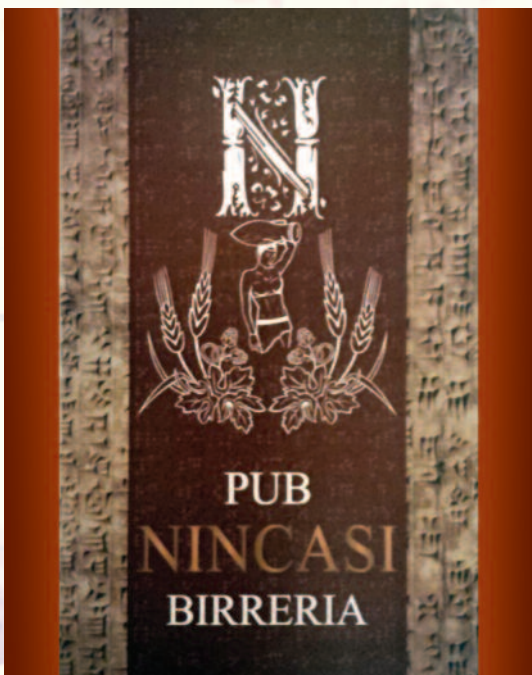
L'ATTIVITA' DEL CRSFA, IL CENTRO DI RICERCA SPERIMENTAZIONE E FORMAZIONE IN AGRICOLTURA ATTIVO ORMAI DA ANNI

Il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile è coinvolto da anni nel recupero, valorizzazione e caratterizzazione di numerose varietà ad uva da vino e da tavola, tra cui numerosi vitigni minori. Ne è testimone la ricca collezione del germoplasma viticolo che deriva da quaranta anni di selezione clonale e sanitaria condotta, oltre che dal CRSFA, da numerose Istituzioni scientifiche pugliesi (Università di Bari, CNR, I.A.M. Regione Puglia, Basilicata, Calabria, Campania, Marche, Abruzzo) ed estere (Albania, Croazia, Serbia, etc.). Ad oggi, la collezione ospita circa di 2.400 selezioni di oltre 540 varietà, numeri in corso di incremento per l'intensa attività di ricerca e recupero di nuove varietà/biotipi nell'ambito del Progetto Regionale "Recupero del Germoplasma Viticolo Pugliese (Re.Ge.Vi.P.)".

Tra i risultati dell'attività di ricerca si inserisce l'omologazione di 18 cloni ad uva da vino, 16 ad uva da tavola, e la registrazione di 6 nuove varietà (Minutolo, Marchione, Maresco, Antinello, Somarello rosso, Baresana rosa). Notevole ruolo assume anche la sperimentazione enologica che si svolge presso la cantina di microvinificazioni in cui vengono svolte: a) attività a supporto della registrazione al Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite di cloni/varietà, b) prove di vinificazione per l'adattamento delle caratteristiche varietali dei vitigni come la messa in atto di differenti tecniche estrattive per il miglioramento delle componenti fenoliche e/o aromatiche dei vitigni (Primitivo, Negroamaro, vitigni bianchi della Valle d'Itria) e prove di microvinificazione per nuovi prodotti enologici dai vitigni minori quali passiti, spumanti e distillati (ad es. su Fiano della Valle d'Itria, Bianco d'Alessano, Moscato giallo, Primitivo, Aleatico, Negroamaro).

Attualmente sono in corso prove di microsigenazione di alcune tra le principali e più promettenti varietà a bacca rossa (Negroamaro, Primitivo e Susumaniello), e sono in fase di avvio prove di confronto tra differenti tecniche di spumantizzazione (metodo Classico, Charmat e metodo Spark®) per vitigni quali Minutolo, Bombino bianco e nero, Bianco d'Alessano, Uva di Troia, Primitivo, Negroamaro, Marchione, Maresco, ecc.

Dott.ssa Pamela Giannini
Ricercatrice Settore Viticoltura
C.R.S.F.A. "Basile Caramia"



LA SCUOLA DEL BUON VINO FAMOSA ANCHE A PARIGI

L'Istituto Di Istruzione Secondaria Superiore "Caramia-Gigante" di Locorotondo e Alberobello opera nel campo della formazione nel settore agrario già dall'inizio del '900, quando illuminati benefattori, con le loro donazioni "...perché ne uscissero alunni più dotti ed esercitati in fatti di agricoltura", ne sostennero la nascita.

L'Istituto, nel rispetto di una consolidata tradizione, ma con una concreta attenzione al nuovo, è impegnato nel processo di formazione dei Periti Agrari ed Enotecnici in grado di coniugare efficacemente le esigenze della produttività aziendale con la qualità delle produzioni e la tutela dell'ambiente e del territorio.

Nel corso degli anni, grazie a insegnanti qualificati, capaci di attivare sinergie sul territorio e laboratori all'avanguardia, gli allievi del "Caramia-Gigante" si sono sempre distinti sia in ambito scolastico che professionale.

La qualità delle produzioni, la valorizzazione del territorio, il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente e delle biodiversità, sono obiettivi fondamentali e perseguiti da sempre.

L'Istituto è risultato primo con i suoi migliori allievi al Wine Tasting Competition by Young Students tenutasi al Paris International Agricultural Show nel mese di febbraio 2015.

Grande attenzione viene riservata anche alla formazione culturale dei propri allievi, organizzando visite guidate, seminari e dibattiti, sostenendo al tempo stesso approfondimenti storico-letterari, cinematografici e musico-teatrali di grande qualità.



Jacaranda sul Belvedere

Via S. Quirico 71, Cisternino (BR)
per info e prenotazioni: +39 348 3053228
e mail: nicolacorrente@gmail.com
aperto da aprile ad ottobre

Promuove inoltre esperienze transnazionali mediante la partecipazione a stage all'estero. Tutte queste attività contribuiscono ad una solida e completa formazione dei giovani e ciò è dimostrato dall'incremento costante del numero degli iscritti.

L'Istituto parteciperà all'EXPO 2015 ed è stato individuato dal Ministero dell'Istruzione quale Scuola di riferimento sul territorio regionale per l'organizzazione di specifici itinerari eno-gastronomici.

NEL FIASCHETTO ROSSO L'ORO DI TORRE GUACETO

La riserva di Torre Guaceto presenta una straordinaria varietà di ecosistemi protetti: la riserva marina, il litorale, la zona umida, la macchia mediterranea e le zone agricole. L'ente gestore della riserva, nato nell'anno 2000 e composto dai comuni di Carovigno, di Brindisi e dal WWF, si è sempre preoccupato di valorizzare tutte le componenti naturalistiche della riserva, ma in particolare modo ha cercato di rivitalizzare l'agricoltura tipica della zona, ben consapevole che solo un utilizzo pulito e giusto di questa risorsa può garantire la sostenibilità economica

e la durabilità del sistema parco. Così sono sorte la Comunità degli agricoltori e quella dei pescatori della Riserva. La prima sin dall'inizio ha rilanciato la coltivazione degli ulivi presenti nei 260 ettari a monte della statale che porta a Brindisi, grazie al progetto dell'Oro del Parco, l'olio ottenuto dagli ulivi millenari della riserva. A salvaguardia della biodiversità dell'area protetta è stato avviato anche un altro importante progetto: il recupero dell'ecotipo locale di pomodoro fiaschetto.

Questo pomodorino, dolce, succoso, serbevole, fa parte della storia gastronomica del territorio della provincia di Brindisi: generazioni e generazioni di famiglie da sempre utilizzavano questo pomodorino per la passata che avrebbe deliziato i palati durante tutto l'inverno. Non era pensabile utilizzare un altro tipo di pomodoro. Eppure, nonostante questo radicamento, il pomodorino rischiava di sparire: troppo dispendiosa la coltivazione e soprattutto la raccolta, troppo scarsa

la quantità di prodotto. Da qui la sfida, raccolta dalla Comunità di agricoltori della Riserva, in collaborazione con il Consorzio di Torre Guaceto e Slow Food Alto Salento: ritornare a coltivare il pomodoro fiaschetto in biologico. Così, nel 2008, è stato avviato il primo campo sperimentale a soli 15 metri di altitudine, a poche centinaia di metri dal mare, nel bel mezzo della Riserva di Torre

Guaceto. Il percorso tracciato allora da questi produttori pionieri del biologico e di un modello di agricoltura sostenibile e virtuosa, è stato a dir poco esaltante: oggi la profumatissima passata di pomodoro fiaschetto ed il pomodoro fiaschetto semi-secco sono conosciuti ed ap-

prezzati in tutta Europa.

Il pomodoro fiaschetto, dal 2008 presidio slow food, è ormai sinonimo di eccellenza gastronomica e autenticità, dato che ogni fase, dalla produzione alla lavorazione e al confezionamento della passata e del semisecco sono rigorosamente made in Puglia, nel rispetto della tradizione e della sostenibilità ambientale.



*Pomodoro Fiaschetto
di Torre Guaceto*

**DIAULICCHIE
PUB**

**VICO CARLO ALBERTO, 5
72014 - CISTERNINO (BR)**

Tel. 080.4042726 - Cell. 340.3051525

Mail: diaulicchie@gmail.com

IL CAPOCOLLO DI MARTINA PROFUMO DI SAPIENZA E SAPORE DI BIODIVERSITA'

Cultivar, giunto alla sua sesta edizione, è una straordinaria vetrina regionale in cui le aziende migliori del comprensorio della Valle d'Itria, e non solo, si raccontano.

Territorio, eccellenze, tradizioni e ambizioni si rincorrono tra l'aia e i percorsi della Masseria Mangiato, location confermata per il secondo anno consecutivo per ospitare l'evento dedicato alla biodiversità, dal 30 maggio al 2 giugno.

Biodiversità che affascina e va tutelata, comunicata e promossa. La biodiversità alimentare, culturale e sociale. In questo contesto, che vibra di vicende umane e belle fatiche professionali, il Capocollo di Martina Franca sceglie di raccontarsi e farsi raccontare. Dai produttori, che da anni gli danno vita con le loro sapienti mani artigiane, dagli esperti, attraverso confronti sulla qualità delle materie prime utilizzate e sull'importanza del rinnovato interesse verso l'allevamento nel nostro territorio, dai consumatori, che non vedono l'ora di poterlo acquistare e degustare fra i vicoli di questo affascinante mercato rurale.

Angela Santoro
*Responsabile comunicazione
Salumificio Santoro*



MASSERIA "IL FRANTOIO" - SS. 16 KM 874
72017 OSTUNI (BRINDISI) ITALIA - TEL. 0831.330276
mail: prodotti@trecolline.it
www.adottaunulivosecolare.it



adotta un ulivo secolare

www.masserialfrantoio.it

GLI CHEF, INNOVATIVI NELLA TRADIZIONE

Una Giovane tradizione: è il titolo del cooking show che esce dai soliti schemi e propone quattro nuovi modi di reinventare gli ingredienti tipici e di fare cucina gourmet, giovane ed innovativa. Ad alternarsi sul palco-cucina di Cultivar ci saranno quattro chef che riscrivono la tradizione con la loro creatività.

30 maggio 2015 ore 19.00. SARA LATAGLIATA è la giovanissima chef di Nobili Pasticci, da Lecce.

Laureata in Conservazione dei Beni Culturali presso l'Università del Salento. Ma la sua passione la porta a conseguire anche il diploma Chef presso la Boscolo Etoile Academy e poi l'esperienza nel due stelle Michelin "Il luogo di Aimo e Nadia", Milano.

31 maggio 2015 ore 19.00. FRANCESCO NACCI ormai uno dei più noti chef pugliesi, patron di Botrus divin ristorante a Ceglie Messapica, è il presidente del Consorzio del biscotto cegliese e porta in show l'arte tradizionale dei dolci senza farina.

1 giugno 2015 ore 19.00. AMULA CUCINA CREATIVA è il nome sotto cui lavorano Marina e Lello, due chef che riscoprono l'uso delle erbe spontanee e le trasformano in piatti d'autore. La loro è una cucina che partendo dalla terra strizza l'occhio ai gourmet ma soddisfa anche chi ha deciso di fare scelte alimentari "mancine", come i vegani.

2 giugno 2015 ore 19.00. SERGIO FRIZZALE è il resident chef di OliOlà bruschetteria di Bisceglie. Il pane, anche duro, è sempre stata la base di un'alimentazione di campagna, in cui la bruschetta ne era regina. Il giovane chef trasforma la fetta di pane di semola in un vero e proprio piatto, che ospita i più selezionati ingredienti della biodiversità pugliese in elaborazioni gustose e innovative.

GLI ARTISTI, AMBASCIATORI DELLA PUGLIESITA'

• **La Compagnia Stabile di Alberobello** dal 2004 ricerca, studia e rievoca antiche tradizioni legate alla vita rurale della Murgia dei Trulli. E' una sorta di museo "VIVENTE", che fa rivivere usi e costumi tipici della tradizione pugliese. La rappresentazione si divide in due momenti: il lavoro nei campi (omaggio alla terra pugliese e alle sue tipiche produzioni) e le antiche lavorazioni: in mostra quell'espressione culturale fatta di sapienza cura e precisione, connubio perfetto per la fabbricazione di utensili per l'uso quotidiano. Uso e riciclo di materiale naturale da fare invidia agli eco-designer più in voga. Ingegno legato alla necessità e all'assenza di sprechi.

• **Sciamaballà** nasce nel 2001 da un'idea del poliedrico Raffaele Tamorra, che ne cura il repertorio e gli arrangiamenti. Dopo una ormai decennale attività live (circa 500 concerti), nel 2011 è uscito il primo disco del complesso, con l'etichetta italiana Stranamente Music. Nel 2009 Sciamaballà si assesta nella formazione definitiva, e continua ad accrescere la sua notorietà soprattutto grazie alle travolgenti prove nei raduni folk tra Italia, Francia, Germania, Portogallo, Austria, Polonia, Estonia e Russia.

Trio a Sud-Est è il riassunto di un percorso musicale alternativo alla tradizione popolare già nella sua composizione. Gli arrangiamenti sono studiati appositamente per intrecciare i suoni serrandoli in un abbraccio melodioso emozionante e travolgente appositamente creato per rendere, allo spettatore, l'eleganza della musica popolare nella spiazzante semplicità della tradizione pugliese pura.

• **Lo spettacolo del vino di Schegge di Cotone** rappresenta lo straordinario potere evocativo e creativo di questo prezioso nettare attraverso gli scritti di Baudelaire, Bukowski, Gabor, Kerouak, Neruda e le musiche di Carosone, Mannarino, Capossela, Ciampi e altri. Tre musicisti e due attori. Sonorità Blues e Jazz. Attori che cantano e suonano, musicisti che invadono il campo della recitazione in un ensemble appassionato, ironico e divertito.

• **Terraròss**: suonatori e menestrelli della bassa murgia, hanno 8 anni di consolidata attività musicale e ospiti di trasmissioni televisive su RAI 1, RAI International, Telenorba, Studio 100 SAT, TBM, ARTè (Germania e Francia) tanti e tanti concerti in tutta Italia e all'estero. A gennaio 2015 partecipano al film "Sei mai stata sulla luna" di Paolo Genovese, produzione Rai Cinema; di recente hanno partecipato alle riprese di "Begin again" del regista Taiwanese LiYu-Hsien prodotto dalla Phoenix Legend. Ricevono dalla Provincia di Taranto il riconoscimento di Ambasciatori di terra Jonica.

L'AGENDA DEGLI APPUNTAMENTI

SABATO 30 MAGGIO

ore 10	Apertura mostra mercato
ore 10	Scuole progetto Lapis: escursione naturalistica e laboratori artigianali
ore 10,30	Cultivar for Kids: Attività laboratoriali
dalle 17	Cooking show a richiesta
ore 18	Laboratorio di degustazione: I vini della Valle d'Itria, a cura dell'enologo dott. Benedetto Lorusso - Fondazione ITS di Locorotondo
ore 19	Convegno inaugurale: "Vitigni autoctoni e itinerari enogastronomici della Valle d'Itria". Modera: Fede di Decanter radio2
ore 20	Cooking show: "Itinerari enogastronomici del progetto Tei.Net: dal percorso al piatto" a cura del Ristorante L'Aratro e dell'azienda Santoro
ore 21	Cooking show: piatto tipico a cura della chef Sara Latagliata - Nobili Pasticci di Lecce
ore 21	Animazione: "Spettacolo del vino" a cura della compagnia Schegge di cotone

DOMENICA 31 MAGGIO

ore 10	Apertura mostra mercato
ore 10	PerCorsi di gusto: a scuola di farina
ore 10	Estemporanea di pittura: timbratura tele
dalle 17	Cooking show a richiesta
ore 17	Angolo Parlante: FFC - Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica presenta BIKETOUR
ore 18	Laboratorio di degustazione: I vini da vitigni autoctoni - laboratorio a cura dell'IISS "Caramia-Gigante"
ore 19	Angolo Parlante: Il ruolo della scuola agraria al giorno d'oggi - IISS "Caramia-Gigante"
ore 19	Laboratorio di degustazione: I formaggi della Valle d'Itria, a cura del dott. Mottola - Fondazione ITS di Locorotondo
ore 19	Cooking show: "Itinerari enogastronomici del progetto Tei.Net: dal percorso al piatto"
ore 20	Cooking show: I dolci senza farina a cura dello chef Francesco Nacci - Botrus divin - Ceglie Messapica
ore 21	Animazione: I Terraròss in concerto

I cooking show a richiesta sono aperti a chiunque voglia presentare un piatto, facendone preventivamente richiesta agli organizzatori

L'AGENDA DEGLI APPUNTAMENTI

LUNEDÌ 1 GIUGNO

ore 10	Apertura mostra mercato
ore 10	PerCorsi di gusto: a scuola di farina
ore 10,30	Estemporanea di pittura: timbratura tele
dalle 17	Cooking show a richiesta
ore 18	Angolo Parlante: Il capocollo di Martina Franca - A cura dell'Ass. di Martina Franca
ore 18	Laboratorio di degustazione: l'oro verde della Valle d'Itria - A cura del dott. Giuseppe Maggi della Fondazione ITS di Locorotondo
ore 19	Laboratorio: cosa realizzare dall'olivo, a cura di Clara D'Aprile, esperta tradizioni
ore 19	Angolo Parlante: "La vite per lo stile di vita" - A cura del biologo nutrizionista dott. Domenico De Mattia, presidente di Alia Fastigia
ore 19	Cooking show: piatto con erbe spontanee a cura degli chef Marina e Lello
ore 20	Cooking show: "A scuola di cucina" a cura dell'IISS "Caramia-Gigante"
ore 21	Cooking show: "Itinerari enogastronomici del progetto Tei.Net: dal percorso al piatto" a cura del ristorante la Taverna del Duca
ore 21,30	Animazione: Spettacolo a cura della Compagnia Stabile di Alberobello

MARTEDÌ 2 GIUGNO

ore 10	Apertura mostra mercato
dalle 17	Cooking show a richiesta
ore 17	Laboratorio di degustazione: I vini della Valle d'Itria, a cura dell'enologo Benedetto Lorusso della Fondazione ITS di Locorotondo
ore 18	Laboratorio: Tende da sarmenti, a cura di Clara D'Aprile, esperta tradizioni popolari
ore 18,30	Angolo Parlante: il progetto Lapis, voce agli artigiani
ore 19	Cooking show: La fetta di pane in un piatto a cura dello chef Sergio Frizzale - bruschetteria OliOlà di Bisceglie
ore 20	Cooking show: "Menù Lapis: l'artigianato enogastronomico, i prodotti dop/igp/slow food dei territori LAPIS"
ore 20,30	Premiazioni: estemporanea di pittura e mostra fotografica
ore 21	Cooking show: "Itinerari enogastronomici del progetto Tei.Net: dal percorso al piatto" a cura della Masseria Catucci
ore 21	Animazione: Suoni e danze degli Sciamaballà con Trio a Sud-est

NEI SORSI DI STORIA LE VIRTU' DELLA BIRRA

Circa 6000 anni fa, in circostanze ancora misteriose, qualcuno produsse per la prima volta una straordinaria bevanda che da allora ha accompagnato la storia dell' umanita'.

Presente sulle tavole di ricchi e di poveri, e' stata fonte di nutrimento, e' stata usata come medicamento, ha contribuito al diffondersi dell' agricoltura e alla civilizzazione dei popoli, rispecchiandone le varie culture.

La mitologia attribuisce la prima produzione a mani femminili, addirittura come riportato su alcune tavole risalenti ai sumeri, a quelle di una potente divinita' agreste chiamata NINCASI.

Questa divina bevanda oggi la chiamiamo BIRRA.

Ben diversa da quella che potevamo bere anche solo un secolo fa continua ad evolversi giorno per giorno , mantenendo pero' una forte identita', grazie soprattutto alla passione e alle sapienti mani di coloro che dedicano la propria vita alla produzione di birra seguendo i piu' alti standard di qualita', innovando e sperimentando ma riproponendo anche quelle che sono state antiche ricette; ...proprio come stanno facendo in Puglia alcuni produttori che, con i loro eccellenti prodotti, si distinguono nel panorama internazionale.

La birra e' fatta di storia , di svariati colori, di increduli profumie di sapori intriganti.

Siate piu' curiosi ...bevete birra di qualita'!....Potrebbe sorprendervi...

Buona birra a tutti.

Leo Pizzutoli
Nincasi Pub Birreria

tradizione
semplicità
qualità

SANTORO
Salumi d' Eccellenza

Presidio Slow Food
Comunità del Suino della Valle d'Alto

C.da Marinelli 72014 Cisternino (BR) - tel./ fax 080 4431297
info@salumificiosantoro.it www.salumificiosantoro.it

DALLA TERRA ARIDA NASCERA' UNA FORESTA

La nostra ricerca, da quest'anno si è spostata su un altro fronte. La scommessa è quella di creare, nella sitibonda Puglia, una foresta alimentare in aridocoltura sviluppando sinergie tra tutti gli elementi pedoclimatici e tra le piante stesse viste nella loro multifunzionalità. Come è noto, l'acqua sarà il grande problema del futuro. Mutuando concetti e metodologie di permacultura, cerchiamo di utilizzare al meglio le acque meteoriche distribuendole uniformemente su linee tracciate sulla stessa curva di livello che taglia ortogonalmente la linea di pendenza dei campi. Su queste linee ammontichiamo la terra. Il rialzo permette il recupero dell'umidità notturna ed elimina l'erosione data dal dilavamento durante le precipitazioni meteoriche, distribuendo uniformemente l'acqua e trattenendola nel terreno. Sui rilievi così creati coltiviamo piante alimentari adatte all'aridocoltura. Personalmente, ogni 5 m. ho messo a dimora una nuova varietà di fico della collezione di Pomona. Alterno ai fichi: melograni, giuggioli, feijoa, carciofi, more senza spine, yosta, lupini, fave, ceci e cicerchie, le ginestre, che non si mangiano ma azotano il terreno e lo riempiono di bellezza, agli e cipolle, alcune bacche commestibili come il Goggy berry e l'Eleagnus umbellata, le arachidi ed infine Lippia polystakia e lemon grass contro le zanzare e per la preparazione di tisane.

Nel piantare non dimentichiamo di mettere nella buca per la messa a dimora delle nuove piante pale di fico d'India spezzettate che rilasceranno la loro umidità nel corso dell'estate quando le piantine ne avranno più bisogno. La parte esposta a sud-ovest viene coperta da paglia che mantiene l'umido e, quando si decompone, forma nuovo humus.

Abbiamo anche piantato ai limiti del campo siepi di Viburnum tinus un bellissimo arbusto, a volte alternato con laurus nobilis e corbezzolo, piante sempreverdi a una crescita molto veloce. Questo ci permette di schermare il campo sperimentale dal vento, altro acerrimo nemico dell'umidità.

Ora la nostra attenzione è tutta rivolta a come rendere più fertile il terreno. Abbiamo iniziato un piccolo allevamento di lombrichi e sperimenteremo tecniche di biodinamica per curare i nostri suoli. Questa è la nuova via intrapresa quest'anno per produrre cibo e curare la terra così maltrattata dall'uomo e dal suo insensato modello di sviluppo.

Paolo Belloni - Pomona onlus (Associazione nazionale per la valorizzazione della biodiversità)



Bio agriturismo

Azienda agricola

**Strada Lamia Nuova, zona D
Martina Franca (TA)
Tel. 0039 335 5838637**

www.lacasadegliuccellini.it



di Nicola Guarini

Via San Quirico 51/A - 72014 CISTERNINO (BR)
Info: +39 327 7416702 - P.iva 02381270749

UNO CHEF CHE HA STOFFA LA CANAPA GOURMET E' UN SALVAVITA A TAVOLA

Chef Giorgio Trovato, ha avviato una profonda ricerca sull'utilizzo della canapa industriale in cucina per sensibilizzare il pubblico a comprendere i benefici di questo prodotto. Lo stesso Trovato usa e coltiva (senza sostanza psicotropa THC) due ettari di terreno del Chianti destinati alla coltivazione di Canapa per uso alimentare. La coltivazione si trova nelle vicinanze del Il Convito di Curina a Castelnuovo Berardenga (Siena), ristorante dove è executive chef. Spinto da una continua ricerca e dalla sua personale attività di formatore, Chef Trovato ha scelto di effettuare questa fase sperimentale proprio per offrire un approccio culturale consapevole al commensale che, secondo lo chef, dovrebbe conoscere ciò che mangia. "Volevo iniziare un percorso che non si limitasse esclusivamente ad offrire piatti a base di canapa - spiega Chef Giorgio Trovato -, ma che aiutasse a capire come ottenere prodotti di altissima qualità con una piccola produzione controllata dagli stessi ristoratori. Per questo abbiamo collaborato con Assocanapa e ora siamo pronti ad una produzione più continuativa". La canapa è un prodotto eccellente sul piano nutrizionale e per il rispetto della natura: "Sono elementi importanti - continua lo chef - che devono essere presi in considerazione anche nella cucina gourmet". Per il momento, Trovato usa l'olio di cannabis insieme all'extravergine per condire l'insalata, la farina per farne pane, pasta e dolci, le foglie per decotti e tisane.



"Per quanto riguarda gli usi nutraceutici della canapa - spiega chef Trovato - l'assunzione di olio di seme di canapa come integratore alimentare è consigliato per alzare le difese immunitarie e per la prevenzione di numerose patologie ad alto impatto sociale come il colesterolo non HDL, il diabete, le malattie vascolari; è un coadiuvante anche nella cura di malattie correlate a deficienze oppure alterazioni nel bilancio del corpo di specifici acidi grassi e dei loro metaboliti come la prostaglandine (GLS)". È stato rilevato che l'olio di semi di canapa e il seme di canapa sono efficaci per la riduzione e la cura di psoriasi ed eczema atopico, dell'acne e della pelle grassa, del colesterolo (non HDL) e delle malattie cardiovascolari, dell'artrite reumatoide e delle malattie infiammatorie in genere, della sclerosi multipla e del diabete.



Parco Naturale Regionale
Dune Costiere
da Torre Canne a Torre San Leonardo
www.parcodunecostiere.org

DAL VASO SPUNTANO ARTE, NATURA, TRADIZIONI

**GLI EVENTI ORGANIZZATI A CULTIVAR OGNI GIORNO
DALLE ASSOCIAZIONI PANDORA E GIUNITER**

Le Associazioni Pandora (Passaturi.it) e Giuniter nell'ambito della manifestazione Cultivar 2015, che si svolgerà dal 30 maggio al 2 giugno, offrono i loro servizi come contributo alla divulgazione del patrimonio culturale della Valle d'Itria.

I paesaggi naturali e culturali, la gastronomia, l'agricoltura e le tradizioni, di tutto questo si parlerà con Pandora e Giuniter che saranno presenti tutti i giorni all'evento.

Ogni pomeriggio Pandora organizza un cammino, con incontro alle 17,00 e con partenza alle 17,30 per ammirare il ricco patrimonio naturale e culturale della masseria Mangiato, tra le più anti-

che del territorio, dove si conserva una splendida chiesa completamente dipinta a tempera al suo interno. Il cammino continuerà nei boschi adiacenti per scoprire la tipica vegetazione della Murgia, passando da una maestosa quercia per arrivare a uno stagno, stazione per molti uccelli acquatici.

Nell'ambito della tradizione culinaria, invece, Giuniter offrirà ai visitatori assaggi di piatti della cucina contadina, con prodotti derivanti dagli orti propri, in linea con la filosofia del consumo a chilometro zero, una buona pratica di sviluppo sostenibile.

Maria Teresa Acquaviva



IMPRESA DI PULIZIA

e-mail: ecoscercoop.specchio@tiscali.it

ang_palmisano@tiscali.it

Contatti: 346 4011805

**cultivar**EVENTI
ASSOCIAZIONE CULTURALE

COLTIVIAMO IL LEGAME TRA SCUOLA E TERRITORIO

L'Istituto Professionale di Stato "Alfonso Motolese", che da quest'anno è stato accorpato all'Istituto Tecnico Commerciale "Leonardo da Vinci", ha sempre operato per il rafforzamento del legame tra scuola e territorio, ponendosi come scuola in ascolto, pronta ad accogliere le richieste e soddisfare i bisogni provenienti dal mondo esterno.

La complessità che caratterizza la nostra società, le cui trasformazioni si fanno via via più rapide, rende il ruolo della scuola ancor più multiforme ed elastico.

Oggi essa, infatti, si pone come spazio nel quale:

- esercitare, attraverso il confronto con i saperi, il pensiero critico e, quindi, filtrare tutto ciò che accade nel territorio, locale e globale;
- favorire esperienze che consentano a studenti e studentesse di essere protagonisti attivi di processi di apprendimento funzionali all'ingresso nel mondo del lavoro;
- fornire occasioni di sperimentazione di nuove forme di apprendimento, incentivando la creatività e lo spirito propositivo;
- attivare sinergie con tutte quelle realtà che operano nel tessuto culturale e produttivo del territorio.

La collaborazione dell'Istituto Professionale "Motolese" con il GAL e, in particolare, con CULTIVAR, è in piena sintonia rispetto ai ruoli che abbiamo indicato e, riproponendosi negli anni, è diventata una tappa significativa del progetto educativo e didattico della scuola. Un progetto formativo che, accogliendo il significato etimologico di due termini, coltivare e cultura, ha impostato il proprio percorso

sul "prendersi cura" di se stessi e della comunità di vita nella quale si è inseriti, facendone terreno fertile e accogliendo quelle iniziative che possano migliorare e promuovere una cittadinanza attiva e responsabile.

Per un Istituto che, come il nostro, intende:

- tutelare le tradizioni, mediante la conoscenza;
- comprendere il presente, mediante l'esercizio del pensiero critico;
- promuovere l'innovazione.

L'appuntamento annuale con CULTIVAR rappresenta l'occasione che consente alle studentesse e agli studenti di mettersi in gioco, di fare esperienza diretta, di confrontarsi con il mondo del lavoro e allargare la rete delle relazioni, opportunità che fanno da ponte tra scuola e territorio e permettono di vivere con consapevolezza il proprio tempo.

Maria Rosaria Chirulli

*Docente di Materie Letterarie
IIS "L. Da Vinci"*



Upal

Vini, Spumanti e Oli della Valled'Itria

via Fasano 150 Cisternino

080 4448150

ALLA RICERCA DEL GRANO PERDUTO

**GRAZIE ALLA COMUNITA' DEL GRANO DELLA VALLE D'ITRIA,
LA RISCOPERTA DELLA VARIETA' SENATORE CAPPELLI**

Nata nel 2009 dall'impulso della Condotta Slow Food Alberobello e Valle d'Itria, la "Comunità del grano della Valle d'Itria - varietà Senatore Cappelli" nasce come unione spontanea di produttori agricoli, mulini, forni e pastifici per la valorizzazione dell'antica varietà del grano duro "Senatore Cappelli".

Lo scopo della Comunità è quello di contribuire al recupero e alla valorizzazione delle risorse agroalimentari locali, fornire un modello di vita attento alla salute, all'utilizzo corretto delle risorse naturali, alla salvaguardia dell'ambiente e alla sua importante biodiversità e alla valorizzazione delle proprie radici. Ispirandosi ai principi di Slow Food ne condivide appieno i valori e la filosofia con particolare richiamo a "Terra Madre" che propone soluzioni efficaci, partendo proprio dai territori, dai paesaggi, dalla conservazione di varietà vegetali e specie animali e dalle culture culinarie locali che, nel tempo, hanno permesso di preservare le risorse naturali senza deturparle.

Domenico Pugliese
*Consultant and Project Manager
in Tourism and Restaurant Industry*



1951

da 60 anni cuore del
centro storico di cisternino

PASTICCERIA GELATERIA ARTIGIANALE
CAFFETTERIA - AMERICAN BAR
WIFI FREE - TABACCHI
SERVIZI LOTTOMATICA

P.zza Vittorio Emanuele II°, 5
72014 - Cisternino (Br)
tel.080.4441006
www.barfod.it
fodcisternino@gmail.com



Azienda Agricola

Calemone

Torre Guaceto

Serranova di Carovigno (Brindisi) Puglia - ITALY

www.calemone.it

MILLE GRAZIE A...

Il Corpo Forestale dello Stato per la disponibilità continua degna del migliore dei vicini



L'associazione di promozione sociale e culturale ConCarpari per il supporto ai laboratori e alla animazione della Masseria



Ecozema per la fornitura di materiale in grado di tutelare e preservare l'ambiente



Il CEA e la Cooperativa Serapia per la presentazione del paesaggio naturalistico



Il SER di Martina Franca per le mille attività svolte



L'Istituto "Motolese" e "Leonardo Da Vinci" per l'affiancamento e il supporto organizzativo



L'Associazione Nazionale Allevatori del Cavallo delle Murge e dell'Asino di Martina Franca



Nogema per l'allestimento dello spazio cooking-show





8 giugno > 5 luglio
MUSICA
BARI IN JAZZ 11ª ED.
 Bari e provincia

23 performance live e altri eventi correlati capaci di attrarre un pubblico eterogeneo per interessi e gusti musicali. Un Festival che nell'edizione 2015 coinvolge i Comuni della neonata città metropolitana.

MANU KATCHÉ Ph. Visual

ARTE E CULTURA
IL LIBRO POSSIBILE 14ª ED.
 Polignano a Mare (BA)

Il libro come punto di partenza per dibattiti su temi di attualità, un festival unico nel panorama culturale pugliese che insegna ad amare la lettura.



8 > 11 luglio
 10-13 LUGLIO
IL LIBRO POSSIBILE 2015

Ph. Christian Rotolo



1 > 5 agosto

ENOGASTRONOMIA
MERCATINO DEL GUSTO 16ª ED.
 Maglie (LE)

Danza, musica, laboratori, libri, vino e tanto buon cibo. Un'occasione per vivere in maniera differente la Puglia e le sue ricchezze.

MUSICA
CARPINO FOLK FESTIVAL 20ª ED.
 Carpino (FG)

Carpino si trasforma in una città-teatro in occasione del Festival della musica popolare, con strumenti suoni e balli della tradizione garganica.

3 > 9 agosto



Ph. Domenico Sergio Antonacci



22 > 30 agosto

TEATRO E DANZA
CASTEL DEI MONDI 19ª ED. Andria (BAT)

Il festival dedicato al teatro contemporaneo ricco di innovazione e internazionalità, nomi noti e realtà emergenti, emoziona il Sud anche quest'anno.

Ph. Romain Etienne

IL SABATO L'ARTE FA LO STRAORDINARIO

OPEN
DAYS
SUMMER 2015 



Da Luglio a Settembre 2015, in tutta la Puglia.

Ogni **sabato sera**, aperture straordinarie
e visite guidate **gratuite**
in oltre **350 beni culturali e centri storici**.



PUGLIA OPEN DAYS FOR ALL

I luoghi sono fruibili anche da persone con esigenze specifiche.



PUGLIA OPEN DAYS FOR KIDS




Attività e laboratori esperienziali per bambini.



PUGLIA OPEN DAYS PET FRIENDLY

Goditi il patrimonio artistico anche con il tuo amico a quattro zampe.

viaggiareinpuglia.it

    #pugliaopendays

