

Itinerari e percorsi "pericolosi" ad Altamura

Itinerari e percorsi "pericolosi"; sui sentieri del fungo cardoncello; 2009 settembre-ottobre-novembre-dicembre

ALTAMURA Sabato 21- Domenica 22 novembre

Monastero del Soccorso

L'appuntamento è ad Altamura dove si potrà visitare la mostra dei prodotti di eccellenza dell'Alta Murgia e Una mostra mercato di cardoncelli spontanei e coltivati. Proprio ad Altamura ne fu scoperta la coltivazione; agli inizi degli anni '80 grazie al tecnico agronomo Gaetano Castelli. La possibilità di coltivare il "cardoncello" e farlo nascere dai "pani", una sorta di compost di paglia, residui di ortaggi miscelati con micelio di cardoncello della murgia ha creato una vera e propria rete di "coltivatori del cardoncello". Nelle due serate si terrà la prima gara golosa (domenica) dedicata al piatto tradizionale de "la pecora nella rzzaula" tra tre maestri macellari Gino Chiarappa, Nicola Tortorelli e Franco Varvara che vedrà partecipazione di centinaia di "peccatori golosi" con una giuria d'eccezione presieduta da cercatore di funghi Piero Carlucci con la regia di Nino Reale. Inoltre sabato si svolgerà un'altra gara golosa "Ricotta e ...". Prenderanno parte i più bravi casari del territorio e una giuria di esperti eleggerà il "casaro 09". Inoltre l'edizione di quest'anno, accanto al "Mercatino del Gusto, promosso in collaborazione con la Cia e il Gal-Terre di Murgia, si caratterizzerà per la presentazione dell'antico piatto della cucina contadina e pastorale: "le brasciole e lo stufato di ciuccio nella rzzual", un altro piatto della tradizione a base di carne d'asino (veniva macellato quando non era più in grado di lavorare e che lo si faceva cucinare per ore ed ore in cocci di creta chiusi ermeticamente insieme a erbe spontanee, cardoncello cipolle e patate in forno a legna). A presentare questo piatto il mastro macellaro Donato Desimine dell'Associazione "Peccatori Golosi". E inoltre orecchiette fatte a mano dalle sorelle Incampo di ritorno da "I Primi d'Italia" Di Foligno dove hanno preso parte alla II Edizione Nazionale de "L'Orecchietta più veloce del West" insieme alla Federrcasalinghe di Gravina con i loro dolci e biscotti fatti a mano. E poi la "Focaccia Blues di Luca di Gesù, il famoso pane di Altamura, i biscotti di Biscò, la focaccia e la forma di pane più grande del mondo di Vioncenzo D'Ambrosio di ritorno da una grande performance a Los Angeles dove si è proiettato anche il film di Nico Cirasola "Focaccia Blues". E i prodotti casari di Vito Scalera e i carboncelli spontanei del Principe dei funghi di Altamura, Piero Carlucci con il suo banco di lampascioni ed erbe spontanee e di Luciano Colamonaco. E gli speciali funghi coltivati di Saverio Gramegna. E i funghi di cioccolato del pasticciere Dionisio Caputo. E ancora "I percorsi pericolosi alla masseria san Giovanni". Per inform. 3334582203. Prossimi appuntamenti: a Berlino giovedì 26 al Cinema Blow up presentazione del film Focaccia Blues e Domenica 29 alla Cooperativa Agricola di San Pancrazio Salentino con un incontro goloso tra la cucina dell'Alta Murgia e quella dell'Alto Salento. E lunedì 30 a Roma con la proiezione del film "Focaccia Blues" di Nico Cirasola, in uscita dal 1 dicembre su DVD con la rivista Ciak.