

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 24 MAGGIO 2024

IL SALENTO CHE NON TI ASPETTI

Ore 8.30

WINE EXPERIENCE - IL PROFUMO DEL VINO

Barbatelle, vigneto, cantina, bottiglia, bicchiere e vino. Tutto made in Salento o quasi, in compagnia di Samantha CENTONZE

PALAZZO BARONALE

Ore 10.30

WORK SHOP

Impariamo a riconoscere il tartufo

con Gianluigi GREGORI - Direttore centro sperimentale di tartuficoltura e Andrea COLAGIORGIO

Conduce Diego CONTINO

Ore 13.00

Approfondimenti GASTRONOMICI

Il TARTUFO. Sostenibile o prodotto elitario? Locale o globale?

Ne parliamo con Leonardo BORRACCI (Restaurant manager), Rosalia CHIARAPPA (giornalista), Fedele SPINELLI (enotecario), Massimo VAGLIO (etnoantropologo).

Nell'interpretazione dello chef Paolo BARLETTA di Leo's Braci d'Autore - Polignano a Mare

In abbinamento i vini del Salento.

Conducono Francesco ZOMPI' e LELA TOMMASI

Ore 17.00

LE STORIE

ACCENDIAMO LE LUCI ed è subito festa.

La tradizione delle feste di paese tra luminarie e cassa armonica

con **Graziano CENNAMO (PugliArmonica)** e **Vito MARASCHIO (Associazione luminaristi pugliesi)**

Intervistano: Tony AUGELLO e Serena FASIELLO

Ore 19.30

COOKING SHOW tra LIBRI E CUCINA

Lucrezia Argentiero ci parla di Eros e Tartufi di OM Edizioni

a seguire

Quale pasta per il tartufo? Fettuccine, tagliatelle, tagliolini o altro?

La versione di Maria LANZILLOTTI – Osteria Casale Ferrovia, Carovigno

Ne parliamo con Fabio MOLLICA e Annamaria PETROSILLO

In abbinamento i vini del Salento con Francesca SERIO

SABATO 25 MAGGIO 2024

IL SALENTO CHE NON TI ASPETTI

Ore 8.00

TARTUFO EXPERIENCE

alla ricerca del tartufo con Aldo Borgia e i suoi cani (lagotto romagnolo) in compagnia di Samantha CENTONZE

PALAZZO BARONALE

Ore 10.30

WORK SHOP

GIURDIGNANO Città del Tartufo

Michele BOSCAGLI – Presidente Ass. Nazionale Città del Tartufo

Antonella BRANCADORO – Direttore Associazione Nazionale Città del Tartufo

Giuliano BORGIA - Borgia Tartufi

Paolo GRECO – Sindaco di Caprarica

Giuseppa ANTONACI – Presidente ITS

Roberto MUCI – Club Unesco Giurdignano

Monica GRAVANTE – Sindaco di Giurdignano

Conduce – Vincenzo SPARVIERO

Ore 13.00

Approfondimenti GASTRONOMICI

L'UOVO perfetto per il Tartufo – Al tegamino? Alla poche? Come cucinarlo e cosa abbinarci?

Relatori: Giulio Apollonio (Uovo Perfetto), Maurizio Quarta (AIS Lecce), Antonluca Iasi (Content Creator),

Nell'interpretazione di Roberto Musarò, chef Origano, Minervino di Lecce.

In abbinamento i vini del Salento con Daniela GRAVILI

Conducono Francesco Zompì e Annalucia GALEONE

Ore 17.00

LE STORIE

Emozioni in libertà – Passione, amore per il territorio, bellezza...facile a dirsi. Lei è riuscita a declinare tutto questo nelle sue creazioni

Maria Rosaria CIULLO - LA GRU

intervistata da Federica FERSINO e Mariella TAMBORRINO

Ore 19.30

COOKING SHOW tra LIBRI e CUCINA

Alfredo POLITO ci parla de "Le stagioni del Tartufo" di Slow Food Editore

a seguire

LE SAGNE 'CANNULATE, mare e tartufo

La visione di Alfredo DE LUCA Taverna del Porto, Tricase

con Pino DE LUCA

In abbinamento le bollicine del Salento con Giorgio SYRIGOS D'ARPE

DOMENICA 26 MAGGIO 2024

CONOSCERE IL SALENTO

Ore 8.30

UN TOUR MEGALITICO & OIL EXPERIENCE –

C'è ancora un futuro oltre al passato? Dolmen, Menhir, frantoi ipogei, frantoi di resistenza in compagnia di guide territoriali.

PALAZZO BARONALE

Ore 11.00

WORK SHOP

MERCATI e MERCANTI tra tartufi, cani e tartufai

Gianluigi Gregori ne parla Aldo FERRANTE (tartufaio), Giuseppe LOLLI (Salento Tartufi) e Marco CARRUEZZO (CEO Maestri Tartufai)

Ore 13.00

Approfondimenti GASTRONOMICI

GRANI ANTICHI e tartufo, dal pane al dolce.

Relatori: Antonio CERA (Forno Sammarco - San Marco in Lamis), Gianluca TENUZZO (Bar Claudio) Caronte - Vernole), Ercole MAGGIO (Mulino Maggio - Poggiardo), Antonio MERCALDI (influencer), Silvio PROTOPAPA (Forno Protopapa - Giurdignano),

In abbinamento vini del Salento con Samantha CENTONZE.

Conducono Francesco ZOMPÌ e Michele BRUNO

LE STORIE

Ore 17.00

Il tartufo Salentino, una storia di famiglia, attraverso le parole di Aldo e Giuliano Borgia

Intervistano Loris COPPOLA e Fiorella PERRONE

Ore 19.30

COOKING SHOW tra LIBRI E CUCINA

Gianluigi Gregori ci parla de "L'Italia del Tartufo" di Typimedia editore

a seguire

Il tortello di CASA BORGIA

Nell'interpretazione di Daniele Seviroli

in compagnia di Gianfranco Laforgia e Aldo Reho

In abbinamento i vini del Salento con Samantha CENTONZE