

# IL CIBO CHE NARRA

6-7-8 ottobre | Masseria Cimadomo - San Magno, Corato

Dialoghi intorno al cibo

Laboratori esperienziali

Degustazioni

Show cooking

Itinerari

Concerti

Mostre



INGRESSO LIBERO

Assapora la Murgia  
nel Villaggio del Gusto



festival della ruralità



parco nazionale<sup>®</sup>  
dell'alta murgia

ASPIRING UNESCO GEOPARK

# Un'edizione del Festival della Ruralità per valorizzare il patrimonio enogastronomico del Parco Nazionale dell'Alta Murgia

Il cibo per raccontare il territorio, dove i tanti segni antropici parlano di un equilibrio tra l'uomo e la terra e dove i colori e i profumi cambiano continuamente con le stagioni, caratterizzando così i prodotti tipici locali, oggi conosciuti e apprezzati anche a livello internazionale.

**Tre giorni dedicati al cibo che narra**, al cibo che diventa il mezzo attraverso il quale conoscere profondamente l'Alta Murgia, le cui peculiarità sono custodite nella varietà dell'offerta gastronomica.

La sesta edizione vede rinnovarsi l'identità visiva dell'evento, con un nuovo logo in cui si condensano quegli elementi rappresentativi del nostro territorio rurale: **lo jazz, le dolci colline murgiane e i colori del paesaggio continuamente diversi**.

Tra **dialoghi intorno al cibo, laboratori, itinerari e show cooking**, l'obiettivo è svelare l'essenza di una terra magica, aspra ma con enormi ricchezze da offrire. Eccellenze come **la Burrata di Andria, il Pallone di Gravina, il Pane e la Lenticchia di Altamura, il pregiato olio di Coratina, la Mandorla di Toritto** e via via potranno essere degustate all'interno del **Villaggio del Gusto**, una vetrina ai produttori, consorzi di tutela e presidi Slow Food che esporranno e racconteranno i propri prodotti, esaltando le tradizioni da cui nascono. Un Parco deve essere un volano di sviluppo e conservazione del territorio, ma anche un'opportunità per le aziende agrozootecniche, imprenditori e giovani che con coraggio scommettono sulle sue ricchezze.

Francesco Tarantini  
Presidente Parco Nazionale Alta Murgia

Venerdì 6 ottobre 2023

ore 16.30

## Incontro Inaugurale: “Un Parco da gustare: i sapori identitari tra biodiversità, agricoltura sostenibile e turismo enogastronomico”

INTRODUCE:

**Francesco Tarantini** *Presidente Parco Nazionale dell'Alta Murgia*

INTERVENTI:

**Claudio Barbaro** *Sottosegretario di Stato al Ministero dell'Ambiente e Sicurezza Energetica*

**Antonio Decaro** *Presidente Comunità del Parco*

**Anna Grazia Maraschio** *Assessora all'Ambiente e Aree Protette Regione Puglia*

**Luca Santini** *Presidente Federparchi - Europarc Italia*

**Donato Pentassuglia** *Assessore all'Agricoltura Regione Puglia*

**Aldo Patruino** *Direttore Dipartimento Turismo Regione Puglia*

**Pietro Zito** *Cuoco rurale*

**Pietro Piccioni** *Direttore Coldiretti Puglia*

**Giuseppe De Noia** *Presidente CIA - Agricoltori Italiani Bari/BAT*

**Michele Lacenere** *Dirigente Confagricoltura*

**Michele Palermo** *Presidente regionale Copagri*

**Emilio Minunzio** *Vice Presidente ASI - Associazioni Sportive e Sociali Italiane e componente CNEL*

---

ore 18.00 **Cerimonia di consegna “Premio Nibbio Reale”**

Un riconoscimento a cittadini, enti e associazioni che si sono distinti per la valorizzazione del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, contribuendo attivamente alla sua tutela e promozione

---

ore 18.30 **Inaugurazione “Villaggio del Gusto”**

---

ore 20.30 **Concerto “Passaggi e Paesaggi Sonori”**

Sossio Banda & U' Munacidae: il Collettivo Murgia dalle sonorità, ritmi e suggestioni che esaltano la cultura del Sud



Sabato 7 ottobre 2023

## DIALOGHI INTORNO AL CIBO: PAROLE E DEGUSTAZIONI

### ore 16.30 Lenticchia di Altamura IGP, Pane di Altamura DOP, Cece Nero e Rosso liscio di Cassano Murge

**INTERVENGONO:** **Lucia Forte** *Presidente Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Pane di Altamura DOP*, **Antonio Nisi** *Presidente Consorzio per la tutela e la valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP*, **Lidia Gemmato** *Presidente Presidio Slow Food Cece Rosso e Nero liscio di Cassano Murge*, **Luigi Tedone** *docente Università degli Studi di Bari*

**INTRODUCE:** **Antonio Ferrante** *giornalista*

### ore 17.00 Pallone di Gravina, Burrata di Andria IGP, Canestrato Pugliese DOP

**INTERVENGONO:** **Rosamaria Derosa** *produttore*, **Marco Tarantino** *produttore*, **Francesco Mennea** *Direttore Consorzio per la tutela della Burrata di Andria IGP*, **Donato Mercadante** *imprenditore agricolo*

**INTRODUCE:** **Michele Polignieri** *critico gastronomico*

### ore 17.30 Olio extravergine di oliva: cultivar Cima di Bitonto e Coratina

**INTERVENGONO:** **Marianna Acquaviva** *Presidente Associazione Terre di Coratina*, **Giuseppe Siragusa** *Presidente Cooperativa Produttori Olivicoli*, **Mario Sannicandro** *Presidente Oleificio Cooperativa Cima di Bitonto*

**INTRODUCE:** **Cataldo Tandoi** *docente e agronomo*

### ore 18.00 Geologia nel bicchiere: sulle orme di Federico II di Svevia

**INTERVENGONO:** **Francesco Liantonio** *Presidente Consorzio di tutela vini DOC e DOCG Castel del Monte* e **Vincenzo Iurilli** *Presidente SIGEA Puglia*

**INTRODUCE:** **Paolo Costantini** *Delegato Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino - ONAV Sezione Bari*

---

### ore 19.00 Presentazione "Bando Parco Innova"

**INTERVENGONO:** **Gianfranco Addante** *Direttore Arti Puglia*, **Francesco Tarantini** *Presidente Parco Nazionale dell'Alta Murgia* e **Sergio Fontana** *Presidente Confindustria Puglia*

**INTRODUCE:** **Vincenzo Rutigliano** *Giornalista Il Sole 24 Ore*

---

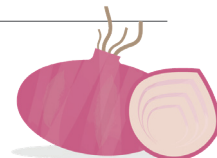
### ore 20.30 Concerto "Il Cielo è pieno di Stelle"

L'omaggio a Pino Daniele di Fabrizio Bosso e Julian Oliver Mazzariello

L'evento, dedicato alla musica del grande artista napoletano scomparso nel 2015,

sarà preceduto da una breve conversazione con il giornalista **Enzo Gentile**

in cui gli artisti racconteranno come e perché nasce il loro tributo all'indimenticabile cantautore partenopeo.



**Domenica 8 ottobre 2023**

## DIALOGHI INTORNO AL CIBO: PAROLE E DEGUSTAZIONI

**ore 16.30** Salsiccia di Spinazzola, Carne al fornello di Santeramo, Cervellata di Toritto, Sheepburger

INTERVENGONO: **Giuseppe Damato** *macellaio*, **Giovanni Nuzzi** *imprenditore agricolo*, **Giuseppe Bartolomeo** *macellaio*, **Donato Mercadante** *imprenditore agricolo*

INTRODUCE: **Pasquale De Palo** *docente Università degli Studi di Bari*

**ore 17.00** Cima di Rapa di Minervino Murge DECO, Fungo Cardoncello, Tartufo e Erbe Murgiane, Cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti

INTERVENGONO: **Filippo Bilanzuoli** *Presidente Associazione tutela e valorizzazione Cima di Rapa di Minervino*, **Domenico Visceglia** *produttore*, **Maria Letizia Gargano** *docente Università degli Studi di Bari*, **Francesco Montaruli** *ristoratore*

INTRODUCE: **Gianluigi Cesari** *Agroecologo presso Ciheam Bari*

**ore 17.30** Mandorla di Toritto, PanCataldo, Mandorlaccio, Tenerelli, Sasanello di Gravina

INTERVENGONO: **Emilia D'Urso** *Presidente Presidio Slow Food Mandorla di Toritto*, **Mario Bartolomeo** *Villaggio della Mandorla di Toritto sede OP*, **Aldo Perrone** *pasticcere*, **Cristian Mucci** *Fabbrica confetti Mucci 1894*, **Giovanna Ferrulli** *nutrionista* INTRODUCE: **Michele Peragine** *Presidente AGAP - Associazione Giornalisti Agroalimentare Puglia*

**ore 18.00** Show cooking "Le sineche de la Mùrge pu senàle" (I sindaci murgiani con il grembiule)

Una sfida a colpi di fornelli che vedrà protagonisti i sindaci dei comuni del Parco, all'opera nella preparazione di ricette tipiche con il supporto dell'Associazione Cuochi e Pasticceri Bari/BAT, per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio in un'atmosfera vivace e autoironica.

PRESENTA: **Antonio Stornaiolo**

**ore 20.30** Concerto "Note di Pane"

Maria Moramarco Ensemble

Performance per raccontare le ancestrali storie della civiltà contadina murgiana





## Villaggio del Gusto

6-7-8 ottobre

I sapori del Parco Nazionale dell'Alta Murgia si incontrano nel Villaggio del Gusto, uno spazio rurale dove assaporare tipicità che sono emozione e relazione, immersi nei profumi e colori che evocano atmosfere di un mondo contadino.

Qui si **potranno degustare i prodotti identitari del Paniere del Parco**, le eccellenze a marchio IGP, DOP e IGT raccontate da produttori, consorzi di tutela e presidi Slow Food, per promuovere l'autenticità delle comunità locali e far conoscere valori, tradizioni e storie del territorio dell'Alta Murgia.

## Mostre fotografiche 6-7-8 ottobre

### "Nel nome del Pane"

a cura di Angelo Saponara e promossa dal Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Pane di Altamura DOP

### "Pianeta Murgia"

a cura dell'AFNI Associazione Fotografi Naturalisti Italiani Sezione Puglia

### "TOZA'TURA - Celebrando l'Arte della Tosatura delle Pecore: uno sguardo dietro le quinte"

a cura di Dino Frittoli

## Proiezioni 6-7-8 ottobre

### "Abissi del tempo. La Grotta di Lamalunga/ l'Uomo di Neanderthal"

video realizzato in occasione del trentennale della scoperta paleontologica, a cura della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la Città Metropolitana di Bari



## Itinerari

**Sabato 7 ottobre**

### Archeologia e ambiente vegetale: a piedi tra le Tombe di San Magno e le piante eduli e officinali

Partenza alle ore 09:30 dalla Masseria Cimadomo in agro di Corato.

**Info e prenotazioni: 340.5488636**

**Domenica 8 ottobre**

### Mandorland: nell'affascinante mondo della pregiata Mandorla di Toritto

Ore 9:30 accoglienza e visita della Cooperativa Contado Toritto (Ba); a seguire visita guidata alla Masseria Storica Pilalalucci dove si può osservare nei pressi la pianta madre della cultivar Filippo Cea, dirigendosi poi al borgo antico di Quasano e alla Fattoria della Mandorla per scoprire i prodotti a base di mandorla.

**Info e prenotazioni: cell. 347.3183842 - info@mandorland.it**

## Laboratori esperienziali

**Sabato 7 e domenica 8 ottobre dalle 16.30 alle 19.00**

- Buono come il pane. Tutti i segreti del prodotto principe dell'Alta Murgia
- I magnifici 7. Cerca il campione scientifico tra i prodotti tipici dell'Alta Murgia
- Terra. Ammiriamo il tesoro che abbiamo sotto i piedi: alla scoperta della geologia dell'Alta Murgia
- I ronzii delle altre api. Viaggio alla scoperta di segreti e sotterfugi dell'impollinazione
- I mieli della Murgia. Percorso sensoriale e narrativo sugli habitat, i fiori e i mieli dell'Alta Murgia

Cinque laboratori esperienziali rivolti alle famiglie per esplorare la scienza dell'enogastronomia e la geologia del Parco

(a cura di Multiversi e Alveare da Favola)

**Info e prenotazioni: 392.1753936 - multiversi.divulgazione@gmail.com**



Un evento



parco nazionale\*  
dell'**alta murgia**  
ASPIRING UNESCO GEOPARK

Con il patrocinio di



MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



**Federparchi**

FEDERAZIONE ITALIANA PARCHI E RISERVE NATURALI



EUROPARC  
SEZIONE ITALIANA



REGIONE  
PUGLIA



PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo



CITTÀ METROPOLITANA DI BARI



PROVINCIA DI  
BARLETTA  
ANDRIA  
TRANI



Comune di  
Acquaviva delle Fonti



Città di  
Andria



Comune di  
Altamura



Comune di  
Bitonto



Comune di  
Cassano Murge



Comune di  
Corato



Comune di  
Gravina



Comune di  
Grumo Appula



Comune di  
Laterza



Comune di  
Minervino Murge



Comune di  
Poggiorsini



Comune di  
Ruvo di Puglia



Comune di  
Santeramo in Colle



Comune di  
Spinazzola



Comune di  
Toritto



CAMERA DI COMMERCIO  
BARI



UNPLI  
PUGLIA



COLDIRETTI  
PUGLIA



AGRICOLTORE ITALIANE



Confagricoltura



COPAGRI  
PUGLIA



Scansiona il QR CODE  
e raggiungici

[www.parcoaltamurgia.it](http://www.parcoaltamurgia.it)

Segreteria organizzativa: cell. 391 156 5247 - mail: [festivaldellaruralita@parcoaltamurgia.it](mailto:festivaldellaruralita@parcoaltamurgia.it)

