



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
L'Europa investe nelle zone rurali

PO FEAMP  
ITALIA 2014 | 2020



# DALLA TERRA ALLA TAVOLA:

*La riscoperta dei prodotti identitari del nostro territorio, tra racconto e degustazione:*

## LA CICORIA PUNTARELLE



INTERVENTO 5.2 SSL GAL PONTE LAMA 2014-2020 - PSR REGIONE PUGLIA 2014-2020



**I EDIZIONE | 26 NOVEMBRE 2023**

**LA CITTADELLA DEGLI ARTISTI | VIA BISCEGLIE 775 - MOLFETTA**



Comune  
di Molfetta



ASSOCIAZIONE  
Cicoria Puntarelle Molfettese



COLDIRETTI  
BARI

Molfetta ti  
**Gust** 

# Presentazione

Sarà un viaggio nella storia gastronomica locale grazie ai numerosi momenti formativi e degustativi che mirano, attraverso una narrazione curata da esperti del settore, a far comprendere meglio il valore del territorio e della sua produzione agroalimentare. Realizzeremo Laboratori del GUSTO, miniCorsi di degustazione e Tavole rotonde tra esperti che avranno come protagonista la “Cicoria puntarella” molfettese, che già da anni è stata inserita nella lista delle PAT e ormai prossima al riconoscimento europeo di IGP, oltre alle altre produzioni agricole identitarie del territorio.

L'evento intende approfondire le relazioni tra cibo, agricoltura, territorio e turismo in un momento in cui in Puglia si consolida una domanda turistica che individua nelle produzioni agroalimentari l'elemento capace di unire l'autenticità e la specificità del territorio. Grazie all'azione concreta del Gruppo di Azione Locale Ponte Lama, nell'ambito del progetto a Regia diretta 5.2 “Promuovere un Sistema di Marketing Territoriale Integrato” sarà possibile raccontare, conoscere e degustare la Cicoria puntarella detta anche “molfettese”, vanto assoluto per la città di Molfetta.

Il GAL Ponte Lama attraverso questa azione progettuale dedicata alle produzioni autentiche del territorio, da un lato si avvicina sempre di più alla popolazione locale e alle colture e tradizioni del territorio, in quanto ognuno di noi può diventare “ambasciatore” della propria Terra e, dall'altro lato, avremo i cuochi dell'associazione Molfetta Food, altrettanto ambasciatori del nostro patrimonio enogastronomico locale, che spiegheranno come far arrivare sulle nostre tavole i prodotti della tradizione orticola locale e la cicoria molfettese, esaltandone con sapienza e creatività il gusto. Per quanto la tipicità costituisca, oramai, uno dei tratti più rilevanti per la differenziazione dei prodotti agroalimentari, la Cicoria puntarella molfettese rimane confinata ad un bacino di consumo poco più che locale, mettendo a dura prova la strada della riconoscibilità su mercati più ampi, nonostante il crescente interesse dei consumatori per i prodotti di qualità. Grazie a tutti gli operatori coinvolti sarà possibile fare il punto della situazione, tracciare traiettorie di riflessione e ricerca, oltre ad accendere i riflettori su tecniche, approcci e criticità consapevoli del valore identitario dell'arte enogastronomica locale ma anche e soprattutto del suo fondamentale ruolo economico, sociale e turistico culturale.

# Programma 1<sup>a</sup> sessione

## 10.00 APERTURA

Inaugurazione con aperitivo

## 10.30 SALOTTO DEL GUSTO

Cultura, curiosità, tipicità e territorio

*Interventi:*

**Antonio Marzocca**

**Antonio Fracchiolla**

**Pasquale Porcelli**

*Introduce e modera:*

**Carlo Sacco** conduttore televisivo

## 11.30 SPETTACOLO TEATRALE

**“U DEFOERE”**

**Pietro Capurso racconta Usi, costumi e tradizioni dei contadini**

**nella prima metà del 900** (spettacolo rivolto anche alle scuole del territorio)

## 12.00 LABORATORIO DEL GUSTO - SALA POLIVALENTE

**Un'esperienza di degustazione per appassionati del mondo della gastronomia e dell'enologia, guidata da esperti e professionisti della ristorazione**

*Interverranno:*

**Giovanni Pappagallo**

Cerimoniere Nazionale Associazione Maîtres Italiens Ristoranti Alberghi

**Fabio Pisani**

Vicepresidente Nazionale International Maîtres Association Hotel Restaurant

**Gianfranco Favuzzi**

Vicepresidente Ass. Cicoria Puntarelle Molfettese

**Mauro Sciancalepore**

Chef executive e coach formatore

**Matteo Carabellese**

Presidente b&b Molfetta

Partecipazione con ticket di prenotazione

Per info: Molfetta Food - tel. 3407667511 -3463450702

# Programma

## 2<sup>a</sup> sessione

### 16.30 SALOTTO DEL GUSTO

Cultura, curiosità tipicità e territorio

*Interventi:*

**Giuseppe Cicolella**

**Angelo Allegretta**

**Pino Posa**

*Introduce e modera:*

**Carlo Sacco** conduttore televisivo

### TAVOLA ROTONDA - AUDITORIUM

*Introduce e modera:*

**Nick Di Fino** autore e conduttore televisivo

### 17.30 Il Turismo gastronomico attraverso le produzioni identitarie del territorio

*Interventi:*

**Mauro de Ruvo**

*Presidente Associazione della Cicoria puntarelle*

**Antonio Bufi**

*Executive chef*

**Pasquale Porcelli**

*Giornalista del vino*

**Sandro Romano**

*Giornalista gastronomo*

**Nunzia Bellomo**

*Food Blogger*

**Gaetano Armenio**

*Settimana Santa in Puglia*

### 18.20 Cibo Agricoltura e Territorio tra autenticità e potenzialità

*Interventi:*

**Tommaso Minervini**

*Sindaco Comune di Molfetta*

**Gianni Porcelli**

*Direttore GAL Ponte Lama*

**Cosimo Roberto Sallustio**

*Funzionario Regionale e Agronomo – Orto social*

**Antonio Natalicchio**

*Dirigente Scolastico IPPSAR Molfetta*

**Fabrizio Baldassare**

*Pres. Corso di Laurea Marketing Comunicazione UNIBA*

**Francesco Caizzi**

*Vice Presidente Federalberghi*

## 19.00 LABORATORIO DEL GUSTO - Sala Polivalente

*Un'esperienza di degustazione per appassionati del mondo della gastronomia e dell'enologia, guidata da esperti e professionisti della ristorazione*

*Interverranno:*

**Francesco Sgherza**

*Presidente Confartigianato Puglia*

**Mauro Panunzio**

*Delegato Confcommercio Molfetta*

**Raffaella Altamura**

*Presidente Provinciale Confesercenti*

**Cinzia Regina**

*Presidente Ass. "Hosts in Old Town – Molfetta"*

Partecipazione con ticket di prenotazione

Per info: Molfetta Food - tel. 3407667511 -3463450702

## Concerto di chiusura

## 21.00 SCIBINICO LIVE MUSIC - AUDITORIUM

*Scibinico è un viaggio musicale verso l'outremer.*

*Musiche che vanno e che tornano, s'incrociano come correnti di un Adriatico che è Mediterraneo. Il nome dell'ensemble prende spunto da una via del centro medievale di Molfetta, Via Scibinico, una viuzza a forma di serpentina tra chiese, monasteri, e palazzi nobiliari, nel quartiere dalmata del centro storico.*

*Ecco che la città dalmata di Sebenik si collega con un ponte invisibile alla Puglia già dal XII secolo.*

*Questo percorso musicale s'ispira, come Via Scibinico, tra confini e culture di cuori, corpi e menti in cerca di un dialogo interculturale con le terre di confine.*

*Un confine inesistente come l'orizzonte. Un dialogo silenzioso con l'inaspettato.*

**Giovannangelo de Gennaro** *canto, viella, kaval*

**Nicola Nesta** *oud, chitarra, saze*

**Giovanni Astorino** *violoncello, basso*

**Leo Binetti** *piano*

**Aldo Grillo** *percussioni*

Si accede per invito da ritirare presso:

Il Vecchio Gazebo ristorante pizzeria, Via G. Marconi, 18 - Molfetta

Cin Cin Bar Corso Dante Alighieri, 30 - Molfetta



# Aziende Partecipanti

