



A Caprarica di Lecce ritorna il 13 e 14 Luglio Corti in tavola - passeggiata enogastronomica tra le storiche Corti della Città dell'Olio

Giunta alla sua quarta edizione, questa iniziativa dei ristoratori locali, coordinati e guidati dall'Amministrazione Comunale, si presenta ricca di iniziative e con continui tratti di nuove visioni, del territorio, della cucina e delle comunità del Salento. Corti in tavola mantiene la sua location delle storiche ed antiche Corti che caratterizzano la Città dell'Olio, che erano luogo di condivisione, accoglienza, lavoro, festa e confronto.

Quest'anno le novità partono dal concetto di **comunità**, che viene declinato in varie forme. Anzitutto dagli allestimenti, realizzati grazie ad un laboratorio sociale di falegnameria che ha visto il recupero di pallet inutilizzati delle aziende locali (che in questo modo otterranno un risparmio sulla TARI), e quelli realizzati dalle signore del Paese, che hanno avviato una "gara" a voler rendere più bello il loro paese, con addobbi realizzati per l'occasione all'uncinetto: l'effetto sarà una vera sorpresa. Come quello del teatro di comunità, realizzato grazie ad un laboratorio durato 6 mesi che ha messo in luce storie familiari e sociali della storia dell'olivicoltura salentina. Grazie a 29enove (Gabriele Polimeno e Mary Negro) ed agli attori non professionisti che hanno animato i laboratori, si potrà seguire Ulià n'Ulià - racconto e storia del Salento, di Caprarica, e della sua olivicoltura. Comunità anche nel coinvolgimento di tutti i ristoratori di Caprarica - quelli che operano sul territorio, ma anche quelli che hanno le loro attività in altre località salentine; nella provenienza dei prodotti - tutti da filiera corta, grazie anche alla stretta collaborazione con Campagna Amica (Coldiretti). Comunità significa anche Ecofesta, infatti tutti i prodotti saranno compostabili o riusabili, e saranno conferiti nella compostiera locale del Comune, con un ridottissimo impatto ecologico, grazie ai finanziamenti ottenuti da Regione Puglia.

Ma le sorprese non finiscono qui - l'altro tema attorno al quale si è costruito l'evento è quello dell'**innovazione**, intesa come un modo per dare continuità e vita alla tradizione: nei piatti dei ristoratori, che pur partendo dalle produzioni locali e dalle esperienze secolari della gastronomia locale, si evolvono in piatti dal gusto nuovo ed accattivante. In questo "esercizio" gioca un ruolo centrale il tartufo "scorzone" (tuber aestivum) di cui il Salento di mezzo è ricco e che Caprarica sta valorizzando ormai da qualche tempo, grazie anche al gemellaggio con la "patria" del tartufo umbro: Valtopina (PG) - che sarà rappresentata dal celebre ristorante "Il Tartufaro". Innovazione è anche l'idea di animare la prima serata (13 luglio) di spettacoli teatrali - come avveniva una volta - in cui il momento di festa "speciale" per i Paesi dell'entroterra era l'arrivo delle compagnie teatrali (mentre la musica era



elemento "ordinario" di festa e di lavoro, frutto delle voci e dei suoni della comunità), oltre ad Ulìa n'Ulìa (teatro di comunità), ci saranno i Luoghi d'Allerta del Fondo Verri, e momenti accattivanti. Lo spettacolo di Andy Luotto che tra comicità ed arte gastronomica presenterà il suo "Andy non butta nulla" - un modo per aprire al tema della lotta allo spreco, molto caro all'Amministrazione Comunale guidata dal Sindaco Paolo Greco. E Massimo Giordano in un monologo ironico e sarcastico dal titolo "Non mi pento del Salento - più a Sud di così si muore". Il 14 luglio Caprarica ospiterà la musica innovativa, coinvolgente e creativa di TarantaVirus in Piazza Vittoria con Cesare Dell'Anna e la sua band, in una delle prime tappe del nuovo disco dell'eccentrico musicista salentino, che ha eletto il piccolo borgo a luogo del cuore, e per l'occasione ci sarà un anticipo del progetto "Il frantoio sonoro". E le sonorità felliniane di Pheel Balliana che animerà un circo musicale in Piazza Garibaldi. Infine, tra le novità: uno sconto in tutte le corti per chi dona un libro alla Biblioteca di Comunità con l'iniziativa "cibo per la mente", ed una mostra di libri per bambini "vietati" nella storia e nelle ultime bigotte polemiche nazionali.

Caprarica si conferma inoltre, comunità attenta alle famiglie, forte del suo marchio "Puglia Loves Family" (primo comune ad ottenerlo), con spazi, piatti e laboratori per i bambini (e vegetariani) - a cura di Arci Lecce, il Dado Gira, ed altre associazioni locali.

Il Sindaco di Caprarica invita tutti a Corti in Tavola - 13 e 14 Luglio con queste parole: "Corti in Tavola è una festa speciale dove tradizione, innovazione e comunità si mescoleranno. È soprattutto un inno al coraggio, di fare cose nuove, di cambiare, di provarci e credere nel futuro della nostra terra".

Il programma culturale di sabato 13 Luglio - spettacolo itinerante del Fondo Verri a cura di Piero Rapanà e Mauro Marino, con spettacoli delle opere di Antonio L. Verri (uno dei principali poeti del '900 Salentino, che era di Caprarica); spettacolo teatrale nelle storiche corti "Ulìa n'Ulìa" a cura di 29enove, con la compagnia del teatro di comunità; spettacolo di Andy Luotto "Andy non butta nulla" tra comicità e cucina - un messaggio contro lo spreco alimentare; monologo di Massimo Giordano "Non mi pento del Salento - più a Sud di così si nuota".

Il programma culturale di domenica 14 Luglio - musica di Pheel Balliana in Piazza Garibaldi con ritmi soul e folk, concerto di Cesare Dell'Anna "TarantaVirus" in Piazza Vittoria.

Alcuni dei piatti che si potranno gustare 13 e 14 Luglio:

Frittura di mare con patate di galatina d.o.p. e crema di cipolla rossa caramellata

Fagottini alle erbe spontanee con fonduta formaggi e tartufo

Cocule de patate

Le patate de na fiata

Salsiccia al tartufo



Maiale sfilacciato con pomodorini scattariciati

Tagliata di manzo con crema di pecorino locale e tartufo

La carne km0 de la chiusura di sotto

Frittata di ricotta con erbe di campagna

Pane dei briganti con variante al tartufo

Frieddhata con cozze e pomodorini

Tartare di palamita con mela verde, zenzero e tartufo

Alici marinate con crema di ricotta

Pizze gourmet con le farine di una volta

Spumone all'olio d'oliva evo

Pasticciotto con crema e mustaccioli

E per finire...il cocktail della Corte del Caffè Letterario