

Al via la Sagra dell'impanata a Castellana-Grotte

A Castellana-Grotte, cittadina del Sud-est barese nota per il suo tesoro ipogeo, la stagione degli eventi non finisce con l'equinozio d'autunno. "Piazze d'estate", il programma di eventi promosso da Comune di Castellana-Grotte e Grotte di Castellana srl, saluta l'arrivo della terza stagione dell'anno con una due giorni dedicata al piatto tipico cittadino buono e salutare: Sua Maestà l'Impanata. A quarant'anni dalla prima edizione ufficiale promossa dalla locale Pro Loco composta da Luigi Saponari e dai suoi collaboratori, l'associazione turistico-commerciale "Castellana Conviene", presieduta da Giovanni Lino, torna a proporre, con il patrocinio del Comune di Castellana-Grotte, della Grotte di Castellana srl, della Città Metropolitana di Bari e la collaborazione dell'associazione "Sartoria degli Artisti", uno degli eventi più attesi dell'anno dagli amanti dei piatti della tradizione. Già insignita del marchio De.Co. - denominazione comunale di origine e forte del recente riconoscimento di "Prodotto della Gastronomia della Regione Puglia", l'impanata è inclusa tra i PAT - Prodotto Agroalimentare Tradizionale del MASAF - Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La pietanza punta su ingredienti eminentemente locali: cicorie selvatiche, purea di fave, pane locale raffermo, abbondante olio di oliva extra-vergine. Un protagonista della tavola d'un tempo e, oggi, un piatto che si rivela una deliziosa scoperta, vegana ed estremamente salutare, per i tanti visitatori della cittadina della Bassa Murgia. Dal desco dei meno abbienti, che vedevano nelle fave l'alimento principe della loro alimentazione, alle migliori tavole, una strada in salita quella dell'Impanata, recentemente additata dagli studiosi dell'alimentazione, quale connubio esemplare tra proteine vegetali, carboidrati, sali minerali, fibre e grassi polinsaturi. Di recente, Luigi Fontana, direttore scientifico del Charles Perkins Centre di Sidney e uno dei massimi esperti mondiali sullo studio della correlazione tra stili di vita e longevità, ospite dell'Istituto nazionale di gastroenterologia "Saverio De Bellis", ha additato l'impanata come piatto ideale e... buonissimo! Appuntamento a Castellana-Grotte, nell'elegante piazza Nicola e Costa, lungo corso Italia e nella preziosa nicchia dell'Arco Barberio, venerdì 22 e sabato 23 settembre. Ricco il programma. Venerdì 22 settembre, alle ore 19:00, presentazione dell'edizione annuale della manifestazione a cura di Amanda Benini, presidente de "Sartoria degli Artisti" e Paolo Leoci, cultore di gastronomia tipica. Interventi di Domi Ciliberti, sindaco di Castellana-Grotte, Fabio Caputo, assessore comunale agli eventi, Vanni Sansonetti, segretario regionale delle *Città dell'Olio* della Puglia, Gianluigi Giannelli, direttore scientifico dell'I.R.C.C.S. "De Bellis", Giovanni Lino, presidente di "Castellana Conviene". Nell'occasione verrà presentata la maschera storica di Castellana-Grotte, a cura del Centro coordinamento maschere Italiane e "Sartoria degli Artisti". A seguire, concerto di Renzo Rubino & La Sbanda. Sabato 23 settembre, alle ore 19:00, show cooking dello chef castellanese Vito Rinaldi in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "Consoli" di Castellana-Grotte. Presenta Paolo Leoci. A seguire, intrattenimento con Marco Colonna in "Butta il Veleno". Concluderà la serata il dj set di Silvio Perta Dj e Amanda Benini di Sartoria degli Artisti.

Nelle serate della Sagra dell'impanata, accoglienza affidata alle allieve e gli allievi dell'I.I.S.S. "Consoli".



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Ingresso Gratuito