

# BACCANORUSTICANO

Festa di San Martino a Manduria – II edizione



Il comune di Manduria promuove e coordina la seconda edizione di **Baccano Rusticano – Festa di San Marino a Manduria**

**Baccano** richiama al **Vino** che non può restare in sordina durante un periodo di festività considerato straordinario in tutto l'Occidente (San Martino), legato alla maturazione del vino nuovo ma si innesta spontaneamente con **Rusticano** in quanto la festa è celebrativa dell'universale **spirito campagnolo**.

Il progetto nasce con l'intenzione primaria di:

- a) **Valorizzare e promuovere** i prodotti agroalimentari di qualità, autoctoni, biologici, tradizionali;
- b) **Creare nuova opportunità d'immagine** per i produttori e un momento d'incontro tra produttori e consumatori che potranno così stringere forti relazioni che contribuiranno a generare valore aggiunto al prodotto offerto;
- c) **Promuovere il messaggio della corretta e sana alimentazione** attraverso la comunicazione ed il coinvolgimento dei consumatori e di quanti sono protagonisti delle scelte alimentari;
- d) **Promuovere trasversalmente non solo la città di Manduria ma il territorio** poiché attraverso la presentazione della produzione locale si valorizzano anche le altre aree del territorio legate ad essa, integrandone i vari aspetti.

**In secondo luogo** fondere i prodotti tipici più rappresentativi del territorio con le **arti figurative** e la **cultura** rappresenta il *leitmotiv* del progetto perché non si può pensare di favorire esclusivamente le vendite, ma occorre configurare reali momenti di aggregazione e condivisione, andando a coinvolgere in modo diretto i visitatori, gli appassionati,

iresidenti, in particolare le famiglie che potranno sentirsi parte di qualcosa di unico ed irripetibile, inclusivo, emozionale.

La millenaria attività contadina ha dato forma e spessore all'aspetto paesaggistico dell'area ma anche espressione ad un patrimonio di conoscenza e saggezza che ha delineato lo **spirito del luogo** che con gli eventi si andrà a celebrare.

La novità di questa seconda edizione sarà l'estensione della manifestazione a tre fine settimana (sabato e domenica), anziché un solo fine settimana come nella scorsa prima edizione

### **Fine settimana 28-29 ottobre '23 – Birrosfia ed energia**

La birra è stata prodotta e consumata in tutto il mondo fin dall'antichità ed è **diventata parte integrante delle tradizioni, delle festività e delle abitudini sociali** di molte nazioni; è un'**esperienza universale che unisce persone** di tutte le età e di tutte le culture; essa è anche un simbolo culturale, un'opera d'arte e un elemento di comunicazione e di marketing ed è infatti presente nella cultura popolare in molte forme, dalla musica al cinema, dalla letteratura ai festival.

La birra artigianale è una bevanda sana, energetica, integrale e naturale, non contiene conservanti e/o altri additivi chimici rispetto alla birra tradizionale, non subisce i processi di microfiltrazione e pastorizzazione.

La **Regione Puglia** sostiene lo sviluppo della coltivazione e della lavorazione delle materie prime per la produzione della birra, con riferimento in particolare alla filiera dei cereali da birra e del luppolo e la Puglia si è affermata negli ultimi decenni anche nel settore brassicolo con le birre artigianali realizzate in piccoli stabilimenti capaci di raccontare col luppolo al bicchiere un territorio ricco di sapori unici. Una produzione sempre più in crescita che oggi conta numerosi birrifici artigianali, con proposte tutte diverse e con caratteristiche uniche.

Le attività che dovranno caratterizzare il fine settimana dedicato dovranno così strutturarsi:

- Attività e iniziative d'informazione, promozione e valorizzazione della birra artigianale prodotta dai birrifici pugliesi.
- Percorsi di formazione ed educazione sulle adeguate proprietà nutrizionali e sul consumo consapevole della birra artigianale nell'ambito della cosiddetta dieta mediterranea e i possibili abbinamenti tra le diverse tipologie di prodotti brassicoli e le ricette

tipiche del territorio

- azioni sul Bere responsabile per fornire informazioni relative ai rischi sulla salute derivanti dall'alcolismo e sugli effetti negativi dell'alcool sulla guida.

### **Attività concrete: Degustazioni guidate ed intrattenimento**

#### **Fine settimana 4/5 Novembre e 11/12 Novembre '23 –Vinosofia e GastroSound**

**La Gastrosafia** rappresenta una disciplina che mira a unire l'appetito, l'arte culinaria e il piacere nel buon cibo e nel buon vino e pertanto, il cibo non costituisce solamente una fonte di sostentamento e nutrimento, ma racchiude anche il piacere per il palato e per la mente; è una celebrazione della complessità del cibo, un'arte di apprezzare non solo il sapore ma anche l'intero processo che porta il cibo alla tavola.

Questa disciplina ci sfida a comprendere il cibo in un contesto più ampio, a esplorare le influenze culturali che si mescolano nella cucina e a riconoscere il cibo come un ponte che collega le persone e le loro radici, a rallentare e ad apprezzare ogni boccone, a connettersi con i nostri sensi e a vivere il momento presente attraverso il cibo.

A deliziare il percorso, a condurre ci deve essere il vino, il prodotto finale di un "misterioso" percorso alchemico fatto di uva, terreno, ambiente climatico, saggezza del produttore e molto altro ancora. Le combinazioni sono infinite; la conoscenza e l'*expertise* del consumatore fa la differenza.

Alla gastrosafia si innesta il **GastroSound**, una visione voluta e concepita per accumunare due mondi molto vicini come la musica e la gastrosafia partendo dallo stimolo per cui **il cibo è ritmo** ed ogni immagine dentro di noi nasconde della musica. Mixare cibo e musica diventa esperienza sensoriale e ricrea l'immagine del Simposio; Un Simposio delle Meraviglie, dove i Simposiali non sono fruitori distratti di una consumazione ma protagonisti di un'atmosfera estetica che si effonde gradualmente con la partecipazione attiva e collettiva fra Musica, aforismi, saggi, performance, sincronizzati con le portate gastrosafiche,

**Baccano Rusticano 2023: Birra, prodotti brassicoli ed Enogastronomia di eccellenza**, nella magica atmosfera del centro storico di Manduria, raffinato ed elegante, per far vivere agli animi sensibili un delicato sentimento di bellezza conviviale.

La cornice di tutto ciò è la **conoscenza del territorio e del contesto** che lo ha generato, pertanto il fruitore dovrà per forza di cose trasformarsi in “viaggiatore contadino” che vuole scoprire la bellezza, i saperi e i sapori del mondo rurale.

Le attività che dovranno caratterizzare il fine settimana dedicato dovranno così strutturarsi:

- **Conoscenza consapevole**, materiale e immateriale, di tutto ciò che è riferito al cibo ma anche al racconto del territorio e del contesto da cui ha origine (**degustazioni, intrattenimento e visite guidate teatralizzate**)
- **Approccio interdisciplinare** allo studio del cibo in quanto nutre mente e corpo.
- **Conoscenza degli alimenti** quali potenti strumenti di comunicazione e convivialità in quanto mediatori culturali dal linguaggio universale.
- **Sensibilizzazione** al diritto alla felicità alimentare da raggiungersi osservando valori basati sulla biodiversità e il rispetto delle risorse naturali e animali.
- **Azioni sul Bere responsabile** per fornire informazioni relative ai rischi sulla salute derivanti dall'alcolismo e sugli effetti negativi dell'alcool sulla guida.

Attività Concrete; **degustazioni, intrattenimento e visite guidate teatralizzate.**