



La Gazzetta del Mezzogiorno € 1,30
Con Collana Fumetti € 6,30

lunedì
TARANTO



Edicolazione - Redazione, Amministrazione e Tipografia - Piazza Aldo Moro 37 - 70122 Bari - Stampa: Velle Scopone (Alcorno) - 70474 Bari - Sede di Bari (080) - Direzione Generale 5470216 - Direzione Pubblica 5470250 (direzione.pubblica@gazzettamezzogiorno.it) - Segreteria di Redazione 5470400 (segreteria.redazione@gazzettamezzogiorno.it) - Cronaca di Bari 5470300-431 (cronaca.bari@gazzettamezzogiorno.it) - Cronaca Taranto 5470413 (cronaca.taranto@gazzettamezzogiorno.it) - Economia 5470205 (economia@gazzettamezzogiorno.it) - Esteri 5470247 (esteri@gazzettamezzogiorno.it) - Interni 5470209 (interni@gazzettamezzogiorno.it) - Regioni 5470304 (cronache.regionali@gazzettamezzogiorno.it) - Spettacoli 5470418 (cultura.espressivo@gazzettamezzogiorno.it) - Sport 5470440 (sportive.speciali@gazzettamezzogiorno.it) - Sport 5470225 (sport@gazzettamezzogiorno.it) - Via Culturale 5470220 (cultura.espressivo@gazzettamezzogiorno.it)

Abb. Post - 45% - Art. 2 C. 20/B L. 662/96 - Filiale Bari - 1000 pagine - Promozioni valide solo in Puglia e Basilicata - Anno 130° Numero 202

GROTTAGLIE ORGANIZZATA DA «VIGNE E CERAMICHE», LA MANIFESTAZIONE SI È SVOLTA NEI GIORNI SCORSI NEL LOCALE «BEER»

Slow Food e il gioco dedicato al cibo

Ha visto la presenza di un gruppo di trenta neodiplomati dell'Istituto «Don Milani Pertini»

● **GROTTAGLIE.** Un gioco dedicato al cibo, organizzato da Slow Food Grottaglie Vigne e Ceramiche, che ha visto la presenza di un gruppo di trenta ragazzi, tutti neodiplomati dell'Istituto Superiore d'Istruzione Don Milani Pertini. La manifestazione si è svolta nel locale «Beer». La squadra vincitrice era composta dagli alunni Giuseppe Sacco, Giuseppe Grotoli, Giuseppe Argentieri, Bianca Matichechia e Sabrina Annicchiarico. Nel progetto interdisciplinare «lavoro e territorio», i ragazzi della classe quinta Asc hanno deciso di ideare una start-up, coniugando la gastronomia con la tecnologia. L'idea di impresa consiste nell'offrire ai clienti delle varie forme di ristorazione una gastronomia di qualità, associata alla possibilità di socializzare e divertirsi, attraverso giochi di vario genere. Con l'ausilio delle tecnologie si potrà rivivere il piacere dell'interazione di gruppo che la stessa tecnologia aveva sottratto. Durante la serata vi è stata la degustazione di pietanze realizzate con i prodotti di alcuni soci produttori della condotta Slow Food, tra i quali l'Azienda Biologica Lucia Cavallo «Il presente», il birrifico artigianale «Daniel's», Pruvas olio extravergine di oliva, salumi Cervellera «Il Capocollo di Martina Franca», il Fiduciario della condotta Slow Food Franco Peluso ha illustrato i principi di Slow Food «buono, pulito e giusto» e, con gli altri componenti del comitato direttivo di Slow Food Grottaglie Vigne e Ceramiche, ha collaborato con i ragazzi. «A tavola non si invecchia. Per noi di Slow Food la parola cibo ha il sapore della storia, delle tradizioni, dei diritti, ma soprattutto delle decisioni che prendiamo tutti i giorni, ogni volta che facciamo la spesa. Perché con le piccole scelte quotidiane possiamo dare il via a grandi cambiamenti. Non vogliamo essere meri consumatori, agiamo con consapevolezza: informandoci alimentiamo la nostra curiosità, così da scegliere il cibo che fa bene alla nostra salute e

pensa al nostro pianeta. Le sperimentazioni didattiche intrecciano sensorialità, conoscenza, riflessione sul cibo e i laboratori per ragazzi alla scoperta dei produttori e degli chef del territorio. Nel tempo, i nostri progetti e le nostre iniziative sono cresciute coinvolgendo studenti, insegnanti, professionisti ed operatori del settore». Il gruppo di studenti è stato coordinato dalla docente Rosa Marangella (tutor del progetto Food Game) e dalla dirigente Beatrice Monopoli, entrambe presenti alla serata. *[R.Cap.]*

GROTTAGLIE
Un gioco dedicato al cibo, organizzato da Slow Food Grottaglie Vigne e Ceramiche



AVETRANA «ESTATE D'AUTORE»

La cultura made in Sud

● **AVETRANA.** «Cultura made in Sud»: è questo il tema della seconda edizione di «Estate d'autore», la kermesse di incontri con autori ideata dall'associazione «Casa dell'Evoluzione» e realizzata in collaborazione con l'assessorato alla Cultura del Comune di Avetrana, diretto da Claudia Seredo.

Questa sera, alle 21, nel torrione di Avetrana, ospiti del presidente dell'associazione «Casa dell'Evoluzione», Salvatore Luigi Baldari (che modererà i lavori dell'incontro), tre autori, che presenteranno i loro ultimi lavori. Il giornalista tarantino Sergio Pargoletti presenterà «Facebook e il principe»; la giornalista e scrittrice leccese Maria De Giovanni si soffermerà su un tema delicato e personale, al quale ha dedicato il suo lavoro: «Sulle orme della sclerosi multipla»; infine Nadina Foggetti, avetrane, esperta in Legge Internazionale, già autrice di diverse raccolte poetiche e di saggi scientifici, presenterà il libro «Nanzi allu fucaliri».

L'iniziativa rientra nell'ambito del cartellone estivo di eventi e manifestazioni organizzato dal Comune. *[N.Per.]*

MANDURIA LO SCULTORE VIVE NELLA CITTADINA MESSAPICA DAL 1949. CONSENSI DI PUBBLICO E CRITICA

Grande affluenza per la personale «L'era del cemento» di Pietro Guida

● **MANDURIA.** Grande affluenza e tanto entusiasmo per l'inaugurazione della personale dello scultore Pietro Guida, per la prima volta in mostra a Manduria. Addetti ai lavori, autorità, organizzatori, giornalisti e visitatori (arrivati anche da altri comuni) hanno voluto rendere omaggio allo straordinario scultore, che vive e lavora nella cittadina messapica dal 1949.

L'esposizione «Pietro Guida: l'emozione del cemento» sarà visitabile sino al 28 ottobre, a Manduria, nel chiostro dell'ex convento delle Servite, in via Omodei 28, sede del «Gal Terre del Primitivo», che ha promosso l'iniziativa, organizzata con il patrocinio del Consiglio Regionale della Puglia e dell'assessorato alla Cultura del Comune di Manduria.

«Faccio un omaggio alla città, a casa ho tanto altro materiale» le parole di Pietro Guida, «e stasera sono molto emozionato e felice per questa partecipazione».

«Abbiamo voluto fortemente questa esposizione, considerando anche che il maestro Guida ha spiegato il presidente del «Gal Terre del Primitivo», Dario Daggiano, «ha esposto in Italia e all'estero e mai a Manduria. Abbiamo deciso di aprire così la nuova programmazione del nostro Gal, convinti che il territorio non possa prescindere da cultura, bellezze storiche e paesaggistiche, enogastronomia locale che sono dei forti attrattori in chiave promozionale e turistica».

«L'Amministrazione è molto soddisfatta» ha affermato l'assessore alla Cultura del Comune di Man-



La mostra di Pietro Guida

duria, Mimmo Lariccia. «Il nostro impegno andrà anche oltre: non solo una mostra sino al 28 ottobre, ma non appena i lavori saranno ultimati e ci consegneranno il primo piano del Palazzo delle Servite, queste sculture confluiranno in una mostra permanente». All'inaugurazione ha presenziato anche il consigliere regionale Luigi Morgante che si è complimentato per l'iniziativa. *[N.Per.]*