

ANSAit

Ait / **TERRA&GUSTO** / Fiere e Eventi

A Melpignano "Erbe da Bere" nel Giardino Marchesale

Tour tra frutti antichi, fioriture, degustazione drink selvatici

Melpignano, 27 aprile 2024,

Redazione ANSA





↑ A Melpignano "Erbe da Bere" nel Giardino Marchesale (EliaCalò_phiPuzzovio) -
RIPRODUZIONE RISERVATA

Melpignano non è solo la capitale della
pizzica, ma un polo gastronomico che vive
tutto l'anno di iniziative di valorizzazione dei
maestri del gusto, degli orti sociali, e delle tipicità
del Salento.

A partire dall'odierna passeggiata in
compagnia di un'archeologa nel giardino del
barone Giorgio Castriota.

Il percorso esperienziale "Erbe da Bere nel Giardino Marchesale" fa vivere intense emozioni olfattive ed è nato lo scorso anno all'interno del progetto "Melpignano promuove cultura" pensato dall'Amministrazione Comunale per valorizzare in ogni stagione il piccolo paese della Grecia Salentina.

Oggi è riproposto da Vivarch Associazione di Promozione Sociale Pugliese, che propone durante tutto l'anno itinerari alla scoperta di arte, storia, natura e tradizioni. Basta immergersi in questo spazio di cinquemila metri quadrati, disegnato a scacchiera attraverso viali ortogonali. Si è circondati da una ricca varietà di alberi da frutta antichi, tra cui il pero di San Giovanni e i nespoli, l'agrumeto, il roseto, le erbe aromatiche e le piante ornamentali. Una visita guidata con l'archeologa Eda Kulja rivela il "giardino prima del giardino".

Si scopre la storia degli alberi da frutto e delle piante durante il XV secolo, quando questo luogo era parte integrante della Terra Medievale di cui restano alcune evidenze archeologiche all'interno dell'attuale giardino e di come nel corso del XVII secolo si sia trasformato, evolvendosi in uno splendido giardino all'italiana, simbolo di bellezza e armonia.

L'esperienza sensoriale è proposta dal bartender Elia Calò e l'animatrice ambientale Betty Locane, ideatori de Il Giardino sotto il Naso e Mita Spirits. Ognuno può scegliere il proprio drink selvatico, come il Menta Fresh con rhum bianco, sciroppo alle tre mente, acqua tonica o il Dry Fennel con distillato al finocchietto selvatico di Otranto e acqua tonica o ancora il Negroni Salentino con Vermouth Mita, bitter rosso, amaro di Santoreggia e gin agli agrumi.

Melpignano è un comune di poco più di duemila abitanti della Grecia Salentina, un'enclave di dodici paesi uniti dalla comune origine e dall'antica lingua ellenica. Fa parte dell'Associazione Comuni Virtuosi e Riabitare l'Italia grazie alla gestione ecosostenibile del territorio, agli investimenti in cultura, a politiche inclusive (tra cui mappe turistiche e menu tradotti in codice braille) e alla valorizzazione della produzione alimentare agro ecologica, con iniziative come il Mercato del Giusto (mercato di bio agricoltura e spazio di confronto tra produttori e cittadini, su tematiche legate al food e al sociale), la Mensa bio-etica a km zero nella Scuola e il Master Universitario "Gastronomie territoriali sostenibili e Food Policies" con sede nel Palazzo Marchesale