

COOK

RACCONTI DI CUCINA

NEWS RICETTE WINE & COCKTAILS EVENTI LOCALI VIDEO

EVENTI

Gli appuntamenti a tema food da non perdere in Italia e all'estero tra primavera e estate 2024

di REDAZIONE COOK

Fiere, spettacoli, conferenze. Sono diversi gli appuntamenti a tema food e wine in programma in tutta Italia tra aprile e maggio. Ecco le date da segnare in agenda



Erbe da gustare nella Pineta Longa, Melpignano - 25 maggio

Una passeggiata nell'antico bosco che in primavera si trasforma in un'oasi di vita e colori. Pini e querce, cespugli di mirto, rosmarino e lentisco che riempiono l'aria di profumi intensi, ginestre che si colorano di giallo, mentre le rondini danzano nell'aria con eleganza acrobatica. Benvenuti nella Pineta Longa di Melpignano, dove la natura si mostra in tutta la sua magnificenza. Si costeggiano campi trasformati in orti sociali, coltivati con sapienza contadina e si arriva in un'aia antica per vivere un'esperienza unica tra racconti, canti e assaggi. È un tuffo nel verde, quello proposto il **25 maggio** da **"Erbe da gustare nella Pineta Longa"**. Nel piccolo paese della **Grecia Salentina** con poco più di duemila abitanti, scrigno d'arte e membro dell'Associazione Comuni Virtuosi e Riabitare l'Italia grazie a una gestione ecosostenibile, lo scorso anno sono stati ideati originali itinerari esperienziali all'interno del progetto **"Melpignano promuove cultura"** pensato dall'Amministrazione Comunale per valorizzare in ogni stagione Melpignano, nota in tutto il mondo per il Concertone della Notte della Taranta. Questi bellissimi percorsi sono riproposti quest'anno da Vivarch Associazione di Promozione Sociale Pugliese, in collaborazione con altre realtà del territorio. Così dopo il successo de "I Percorsi del Sacro" a marzo ed "Erbe da bere nel Giardino Marchesale" a fine aprile, sabato 25 maggio si terrà il terzo itinerario nella Pineta Longa **in compagnia di Mariella Salierno, Salvatore Gervasi e la figlia Letizia, cuore e anima del Centro di Cultura Popolare**. Alle 16.30 si parte da quest'area verde che conserva la biodiversità tra il boschetto di roverelle settecentesche, i pini d'Aleppo, la macchia mediterranea e una trentina di orti sociali. Salvatore racconta della flora e della fauna locale; poi si raggiunge l'aia dove c'è un casolare ottocentesco circondato da frutti e fiori antichi, il giardino roccioso, l'orto, la vasca dei papiri egiziani e spiega come riconoscere le piante spontanee e usarle in ambito curativo, cosmetico, culinario e cerimoniale. Tra canti, pizzica e tarantelle

si assaggiano tisane a base di Bidens Aurea lì coltivata con cannella, cardamomo, chiodi di garofano; vino aromatizzato ai pruni selvatici presenti in zona, insieme a tortini alle erbe, crostini con crema di semi, foglie e fiori eduli, friselline con pesto di fave fresche; crostate con composta di frutti persi (giuggiole, nespole germaniche, pere e gelsi). Una festa agreste come d'altri tempi, tra canti e stornelli di musica popolare. La Pineta Longa si trasforma in un luogo magico, dove si celebra la bellezza e la vitalità della natura. Per info e prenotazione: melpignanoinfopoint@gmail.com



<https://www.corriere.it/cook/news/cards/gli-appuntamenti-tema-food-non-perdere-italia-all-estero-primavera-estate-2024/erbe-gustare-pineta-longa-melpignano-25-maggio.shtml>