

PROGRAMMA DEGUSTARTE SALERNO

Venerdì 9 Ottobre 2015

Dalle ore 16, taglio del nastro della manifestazione alla presenza delle maestranze.

A seguire, coreografia di ballo a cura dell'Associazione Culturale "Danse Ensemble" diretta da Natasja Brugman (la scuola ha sede a Cava de' Tirreni e propone agli iscritti numerose discipline: danza classica, gioco danza, modern jazz, contemporary dance, hip-hop, video dance, musical).

L'esibizione fa da preludio ai laboratori di artigianato ed all'apertura degli stands gastronomici, momenti chiave della kermesse.

Dalle ore 18, la Chef dei grani Helga Liberto (protagonista con le sue creazioni culinarie al Giffoni Film Festival, alla Mostra del Cinema di Venezia, al Festival Internazionale del Film di Roma, a Cinecibo e Pianeta Bufala) presenta una selezione di pani speciali, con annessa degustazione libera.

Sabato 10 Ottobre 2015

Dalle ore 16, pomeriggio in compagnia degli Arcieri "Roberto il Guiscardo": dapprima dimostrazione di tiro con l'arco, a ruota un workshop sulla realizzazione degli archi.

Dalle 18, parentesi divulgativa affidata alla conferenza "Cibo, birra e salute nell'Alto Medioevo" a cura del gruppo di rievocazione storica Gens Langobardorum; modera il dott. Luca Borsa, Presidente del suddetto gruppo; intervengono la d.ssa Chiara Comegna (alimentazione nell'Alto Medioevo), l'ing. Americo Galdi (la birra nell'Alto Medioevo) e la d.ssa Federica Garofalo (consigli del dietologo Medievale).

Dalle 19, Arechi Birra presenta in anteprima assoluta la birra alle nocciole; tocca al titolare del birrifico, il già citato Galdi, ed alla d.ssa Orsola Mele, produttrice di Nocciole di Giffoni.

Dalle 20, chiusura sfrenata sulle cadenze dei balli popolari a cura della cooperativa sociale Lithodora, diretta dall'insegnante Alessandra Ranucci, insieme ai Tammorra Viva.

Domenica 11 Ottobre 2015

L'apertura dei "lavori" alle ore 10 tratterà la strada del gran finale. Filo conduttore costante, anche nell'arco dell'ultima giornata, il connubio stretto fra tipicità genuine e sapiente inventiva degli artigiani. Da un lato il gusto dell'Italia eccellente, dall'altro i mestieri di una volta da recuperare e rivitalizzare.

Come si conviene alla Domenica, però, che rappresenta un “momento familiare”, spazio all'intrattenimento dei più piccini grazie alle “evoluzioni” del gruppo Mythos: fra le 12.30 e le 19, inserti ludici con Burattini, Trampoliere, Giocoliere, Sputafuoco, Spettacolo di bolle, accompagnati da montagne di zucchero filato.

A partire dalle 18, momento clou con il Food Pop (cibo “casalingo” caratterizzato dall'uso di farine ad alta digeribilità) di Carmen Turturiello: ‘pastaia’ su ispirazione materna, la signora Turturiello sarà protagonista di un fantastico show di cucina in cui riprodurrà tutto ciò che ha imparato in casa da autodidatta. “Dalla semola e dalla farina, con l'uso delle mani, nasce un piatto finito da portare in tavola”. E' il motto che ispira la sua attività. Seguirà degustazione libera di formati di pasta preparati al momento.