



Venerdì 18 luglio 2014

MASSERIA CIMADOMO a San Magno - CORATO

**Ore 11:30. Aperture mostre e inizio lavori.** Saluti di **Massimo Mazzilli**, Sindaco di Corato; **Salvatore Adduce**, Sindaco di Matera; **Mario Stacca**, Sindaco di Altamura; **Nicola Giorgino**, Sindaco di Andria; **Fabrizio Nardoni**, Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia; **Ottatti Michele**, Assessore all'Agricoltura della Regione Basilicata; **Francesco Schittulli**, Presidente della Provincia di Bari; **Francesco Ventola** Presidente della Provincia di BAT; **Cesare Veronico**, Presidente del Parco Nazionale dell'Alta Murgia; **Paolo de Leonardis**, Direttore Gal "Le Città di Castel del Monte"; **Pasquale Lorusso**, Direttore Gal "Terre di Murgia".

**Ore 12:00. Come nasce "MurgiAMO" in tutti i sensi.** Perché una quattro giorni? **Vittorio Cavaliere**, pungolato da **Claudio Mollo**, illustrerà le dinamiche dell'evento, la sinergia creatasi con la preziosa partecipazione degli ospiti, dei produttori e di tutti coloro che vogliono bene alla Murgia, a cominciare dai suoi compagni di ventura: **Magda Merafina**, **Barbara Ciervo**, **Francesco Cimadomo**, **Savino Di Bartolomeo**, **Ciriaco Acampa** e **Paolo De Santoli**.

**Ore 13:30. Cucina con vista.** In diretta dai fornelli la maestria di **Pino Lavarra**, orgoglio pugliese, chef stellato del "Ritz Carlton" di Hong Kong. Con lui **Cinzia Piccarreta** de "La Bottega dell'Allegria" di Corato e **Tiziano Mita**, chef pasticciere che con l'utilizzo di alimenti poveri e impensabili riuscirà davvero a stupire.

**Ore 15:45. L'influenza delle emozioni sul gusto.** **Kim Phillips** accompagnerà **Pino Lavarra** dai fuochi dei fornelli ai fuochi della critica gastronomica. Ospiti d'eccezione: **Christine Smallwood**, **Jane Baxter**, **Bob Granleese**, **Pierre Rival**, **Martin Olback**, **Lili Okuyama**, **Robert Collins**, **Arturo Rota**, **Alessandro Masnaghetti** e **Claudio Riolo**.

**Ore 16:55. Prima tappa.** Trasferimento alla Masseria Torre di Nebbia. Antica costruzione rurale degli inizi del 1800 è sita nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

**Ore 17:00. Vetrine delle eccellenze di Puglia e Basilicata.** Esposizione e degustazione di cibi e vini. Nella singolare cornice di Torre di Nebbia per quattro giorni si presenterà una selezione di specialità alimentari ed enologiche a cura dei produttori con l'ausilio di sommelier dell' AIS. Non mancherà una degna focalizzazione sul prodotto principe del territorio e in tal senso segnaliamo un leale confronto tra i migliori olii della zona presentati da **Elia Pellegrino** autorevole produttore e degustatore e gli olii vincitori del XIII concorso "Olivarum" di Matera presentati dalla capo panel del dipartimento politiche agricole regione Basilicata **Stefania D'Alessandro**. Ingresso gratuito su prenotazione. Orari di apertura: da venerdì 18:00 a domenica 20:00 dalle 17:00 alle 20:30, lunedì 21:00, dalle 16:30 alle 19:30. Contestualmente sarà visitabile la mostra d'arte di **Giuseppe Vallarelli** dal titolo "Fiscoli InPressa" allestita nella varrata della Masseria.

**Ore 18:30. Tra terra e cielo.** Il suggestivo paesaggio in cui è immersa Torre di Nebbia sarà arricchito da due presentazioni in simultanea: "Nero Luminoso" di **Francesco Calisi**, istruttore e fondatore dell'Accademia Nazionale di Arte Equestre "Il Nero Luminoso", ci mostrerà i Murgesi, splendidi cavalli della Murgia; Bitmovies invece con "La Terra dei Falconieri", curerà un'esposizione didattica formativa con i rapaci tanto cari a Federico II.

**Ore 19:30. Teatro Falconeria.** Bitmovies di Potenza presenterà in modo divertente e spettacolare i caratteri storici e moderni dell'arte della falconeria.

**Ore 20:30. Cena con vista: I sapori della Pace.** Una traccia indelebile dell'armonia tra mondi e culture diverse alla ricerca del sapore della vita. Testimonianza e integrazione di valori e identità che si sposano con il territorio, alimentando la cultura dell'accoglienza e il rispetto delle differenze. Darà vita al progetto condiviso "Messaggio di Pace tra i popoli" la squadra d'eccezione "Taste of peace" Gerusalemme composta da: **Sarkis Yacoubian** (fondatore e presidente) cristiano cattolico armeno, maestro in psicologia e arte culinaria per i diversamente abili; **Mimoza Balla** (vicepresidente) musulmana albanese, **Michele Bozzetto** cristiano cattolico italiano, chef delegato e personale dell'ambasciatore italiano in Israele; **Gabriel Pinchasov** ebreo israeliano, chef del ristorante italiano "Marco" a Tel Aviv; **Suheil Edris** musulmano palestinese; **Ilir Fama** cristiano ortodosso albanese, chef presso il "Royal ristorante" a Tirana. In cucina il segno della Pace sarà celebrato dalla solidale collaborazione di **Domenico Valente**, chef di Torre di Nebbia; **Tiziano Mita**, **Renato Carati** patron de "La Table des Matières" di Mons, capitale europea della cultura 2015.

Sabato 19 luglio

MATERA

**Dalle ore 9:00 alle 9:30. "Chi dorme non prende la Murgia".** Raduno presso Masseria Cimadomo. Colazione (prenotazione obbligatoria), cibi rigorosamente tradizionali e sapori messi a frutto, ovvero le alchimie di **Maria Sorgente**, "signora" della Di.Vi. Conserve, che trasforma dal vivo la frutta della masseria in creazioni impareggiabili.

**Ore 10:00. Seconda tappa.** Partenza in pullman per Matera. La Città dei Sassi, patrimonio dell'UNESCO, prima abitazione di un Uomo atavico tra gli anfratti di tre profonde vallate che solcano la Murgia.

**Ore 11:00. Matera.** Visita ai Sassi e alle Chiese rupestri Madonna delle Virtù e San Nicola dei Greci che ospitano le sculture degli artisti lucani: **Dario Carmentano, Tonino Cortese, Franco Di Pedè, Donato Linzalata, Francesco Marino di Teana, Pierfrancesco Mastroberti, Rocco Molinari, Giulio Orioli, Antonio Paradiso, Nunzio Perruzzi, Donato Rizzi, Salvatore Sebaste e Margherita Serra.**

**Ore 13:30. Buffet tipico lucano.** Nella corte della Chiesa di Cristo Flagellato con saluto di benvenuto di **Salvatore Adduce**, Sindaco di Matera.

**Ore 16:00. Da Veronelli ai blogger: l'enogastronomia nell'era digitale.** Riflessione ad alta voce, presso la sala della Chiesa di Cristo Flagellato con gli interventi tra gli altri di **Gian Arturo Rota** di "Casa Veronelli", **Claudio Riolo, Rocco Catalano, Danilo Giaffreda e Kim Phillips.**

**Ore 18:00. Gemellaggio** tra Mons Capitale Europea della Cultura 2015 e Matera, candidata Capitale Europea della Cultura 2019 con la presenza di **Renato Carati**, patron de "La Table des Matières" di Mons, e **Paolo Verri**, direttore Matera 2019.

**Ore 18:30. Il cambio delle luci e dei suoni.** Sarà singolare ammirare la trasformazione dei sassi visti dall'alto con la colonna sonora naturale interpretata dai falchi grillai che popolano i cieli di questa città.

**Ore 19:30. Trasferimento** alla Masseria del Parco - Zona la Martella Matera. Antica masseria fortificata, sita nel Parco della Murgia Materana. Costruita su tipiche grotte al ridosso del torrente "la Gravina", circondata da vasti campi di cereali e uliveti.

**Ore 19:45. Bruni, i Cavalieri della Bruna.** L'evocazione dei festeggiamenti della SS Madonna della Bruna di Matera attraverso l'arte contemporanea. L'installazione di stendardi e cavalieri RAggianti di **Paolo De Santoli**; la performance pittorica tra cavallo e cavaliere di **Pasquale Guastamacchia**; l'installazione "Il tempo della SantiSSima" di **Cesare Maremonti** con **Anna Ntziavou**; le opere in cartapesta di **Angelo Palumbo.**

**Ore 20:30. Cena con vista: Vini e cibi all'inBrunire.** In cucina **Francesco Gurrado** - chef della masseria, **Daniele Fagiolini** - de "Le Colombaie" di San Miniato (PI), che fonde la sua cucina con gli ingredienti della nostra terra, **Salvatore Rizzo** e **Danilo Bozzacco** reinterpretano una tradizione irpina con l'utilizzo di caciocavallo podolico lucano e pane di Matera: "il caciocavallo impiccato", **Renato Carati** ambasciatore autentico promotore dell'eccellenze italiane e **Tiziano Mita** che ancora una volta stupirà con le materie prime che utilizzerà per creare i suoi dolci.



Domenica 20 luglio

ALTAMURA

**Dalle ore 9:00 alle 9:30. "Chi dorme non prende la Murgia".** Raduno presso Masseria Cimadomo a San Magno. Colazione in Masseria (prenotazione obbligatoria) con cibi rigorosamente tradizionali e preparati in casa.

**Ore 10:15. Terza Tappa.** Partenza in pullman per Altamura. Città del Pane d.o.p., dell'uomo paleolitico, delle poderose mura megalitiche da cui prende il nome la città.

**Ore 11:00. Arrivo in agro di Altamura.** Presso la Masseria Losurdo situata nei pressi della via Appia Antica in una zona di notevole interesse paesaggistico e architettonico conosceremo la vita in masseria con approfondimenti sulla produzione del miele e della pasta fatta in casa.

**Ore 13:30. Pranzo in Masseria.** Degustazione di cibi murgiani e breve visita all'ecomuseo della civiltà contadina.

**Ore 15:00. Visita alla città di Altamura.** Sosta al forno a legna tradizionale di Nunzio Ninnivaggi per apprezzare la fragranza e i profumi di questa autentica specialità regionale; ripresa della visita al centro storico a cominciare dal teatro Mercadante per poi passare alle Chiese, ai palazzi nobiliari e ai claustru, a completare l'inevitabile visita alla Cattedrale e ai Matronei.

**Ore 18:45. Visita a "Biscó".** Azienda specializzata nella produzione del pane di Altamura d.o.p. e di prodotti da forno con laboratori dimostrativi della preparazione del pane.

**Ore 19:45. Trasferimento** presso I Luoghi di Pitti - Masseria San Giovanni. Una masseria fortificata da campo del XVI secolo, diviene nel tempo dimora signorile della famiglia Filo della Torre ed oggi, dopo l'attento restauro della famiglia Moramarco, un Relais di grande fascino.

**Ore 20:00. Faccia da Trappola, San Giovanni e l'ipogeo.** Le sculture del maestro **Paolo Desario** e l'installazione a cura di **Paolo De Santoli**.

**Ore 20:30. Cena con vista in Masseria San Giovanni.** Gli chef della casa **Giuseppe Di Mauro, Diego Picerno, Vito Chiapperino** entusiasmaticamente aprono la loro cucina alle realizzazioni di **Maria Cicorella** dalla sua casa ristorante "Pashà" di Conversano a riaffermare la sua cucina genuina, concreta e legata al territorio; **Antonio Bufi** nato a Molfetta e da subito riconosciuto per il suo estro come narra la sua simpatica biografia, attualmente responsabile della ristorazione di Eataly Bari; **Felice Sgarra** il cuoco del ristorante "Umami" di Andria, sua città natale e naturale fornitrice di materie prime che vengono trasformate nella tradizione senza trascurare la sperimentazione; **Sebastiano Lombardi**, ancora un figlio importante di Andria, executive chef de "Il Cielo" ristorante del Relais La Sommità di Ostuni, dove la tradizione si fonde al rigore e alla tecnica.

Lunedì 21 luglio

ANDRIA

**Dalle ore 9:00 alle 9:30. "Chi dorme non prende la Murgia".** Raduno presso Masseria Cimadomo a San Magno. Colazione in Masseria (prenotazione obbligatoria) con cibi rigorosamente tradizionali e preparati in casa.

**Ore 10:00. Quarta Tappa.** Partenza in pullman per Andria. Città che deve molto a Castel del Monte, simbolo della città e di tutta la Puglia, castello ottagonale fatto realizzare da Federico II, pochi monumenti al mondo riescono a trasferire tanta forza e imponenza.

**Ore 10:30. Visita della città di Andria.** Il centro storico caratterizzato da un suggestivo e fitto dedalo di vie e stretti vicoli traboccanti di monumenti di grande pregio. Da questo itinerario non potevamo esimerci di fare visita alla sede storica della fabbrica, oggi museo, Mucci Giovanni che dal 1984 produce confetti, una lunga storia di dolcezza.

**Ore 11:30. Visita all'azienda Agrinatura di Giancarlo Ceci** in contrada Sant'Agostino. Ovvero un esempio di come vivere la natura. **Giancarlo Ceci** nasce e vive in questa azienda che la sua famiglia si tramanda da otto generazioni. Produzioni agricole, conserve, olii e vini, tutto da agricoltura biodinamica.

**Ore 12:45. Visita alla Masseria Terre di Traiano.** Non è possibile attraversare il territorio di Andria e non stupirsi del mare verde formato dai suoi ulivi secolari, a completare la suggestione, un antico frantoio e il suo museo dell'olio che inviteranno gli ospiti in un viaggio nella storia e cultura del territorio. **Ascanio Spagnoletti Zeuli** sarà con noi nel racconto della sua splendida proprietà e ci saluterà con un tradizionale aperitivo.

**Ore 13:30. Pranzo con vista.** **Felice Sgarra** presso quello che era un frantoio e ora il suo ristorante "Umami" di Andria con un menu tipicamente murgiano evidenzierà la memoria di una vita trascorsa nei campi con genitori e nonni contadini ben sapendo che assisterà alla scelta delle materie prime **Benedetto Miscioscia**, Assessore alle attività produttive del comune di Andria, vedremo all'opera anche **Jane Baxter** la chef britannica vessillifera della cucina naturale.

**Ore 16:00. Presentazione del libro "Leon Fast Vegetarian" di Jane Baxter.** Occasione utile anche per ipotizzare, individuare e tentare di realizzare sinergiche azioni per lo sviluppo del territorio. Tavola rotonda non convenzionale con la partecipazione straordinaria di **Christine Smallwood**, autrice di "An Appetite for Puglia"; **Martin Olback**, fondatore e direttore di "Abergavenny Food Festival"; **Bob Granleese**, food editor del "The Guardian"; **Robert Collins**, giornalista canadese; **Lili Okuyama**, responsabile di "Espressino Travel" agenzia di turismo canadese focalizzata sulla cucina e cultura pugliese e **Pierre Rival**, scrittore gastronomico e giornalista specializzato in moda e saper vivere.

**Ore 17:00. Visita al Castel del Monte.** Architettura ottagonale universalmente riconosciuta, patrimonio universale dell'umanità – bene protetto dell'UNESCO. Lascito dell'imperatore Federico II di Svevia, assieme ai suoi mille segreti.

**Ore 18:00. Rientro a Masseria Cimadomo. La via del rosmarino.** Presentazione del romanzo di **Antonella Ciervo** e dei progetti "Io Cucino il Territorio" di **Claudio Mollo** e "Ambasciatori delle arti" di **Claudio Riolo**.

**Ore 18:45. Spettacolo**, organizzato da Presidio del libro di Corato in collaborazione con l'Associazione Presidi del libro e la Regione Puglia Assessorato al Mediterraneo, Cultura e Turismo, **#Puglification** di **Fabrizio Sinisi** in collaborazione di **Giorgio Damato**, con **Giampiero Borgia**, musiche di **Papaceccio mmc** e la regia di **Gianpiero Borgia**.

**Ore 19:45. Il nobile delle Murge.** **Francesco Calisi** presenta e interpreta lo spettacolo equestre a cura dell'Accademia Nazionale d'arte equestre "Il Nero Luminoso" a darne voce e musica i **Terraröss** con il loro progetto musicale e di ricerca che mira a riscoprire e valorizzare quella che era la cultura di un tempo ormai perduta.

**Ore. 21:00. Concerto del Tenore Cataldo Caputo.** Dopo le ultime fatiche e gli innumerevoli concerti internazionali, ancora una volta, Aldo, come amichevolmente si fa chiamare, ci onorerà della sua amicizia con l'interpretazione di alcuni brani accompagnato dal pianista **Roberto Corlianò**, artista che sin dagli esordi si è affermato tra i più virtuosi con il pianoforte tanto da collaborare regolarmente con i più grandi nomi della scena lirica.

**Ore 21:20. Cena con vista: la tavola della Pace.** **Fabio Pisani** di Molfetta, dopo esperienze in giro per il mondo onora le tradizioni pugliesi con le due stelle Michelin nel tempio della gastronomia "Il Luogo di Aimo e Nadia" Milano, **Pietro Zito** il cuoco contadino dell'osteria "Antichi Sapori" della frazione Montegrosso di Andria autentico baluardo della cucina del territorio, **Angelo Sabatelli** lo chef del ristorante omonimo di Monopoli quasi in contraltare ai puristi della tradizione, un rivoluzionario dalle capacità impensabili e che evidenzia i suoi percorsi lavorativi a Honk Kong, Jakarta e Shanghai, **Mario Musci**, di Bisceglia, chef al ristorante "Gallo Restaurant" di Trani, giovane, volitivo, la sua innata semplicità enfatizza i tratti di forza espressiva nell'elaborazione dei piatti. Altrettanto preziosa sarà la collaborazione di **Daniele Fagiolini**, toscano, murgiano d'adozione, che entusiasticamente per tutta la manifestazione con la complicità di **Cinzia Piccarreta** e **Michele Piccolomo** de "La Bottega dell'Allegria", rappresenteranno le tradizioni gastronomiche appulo-lucane. Indispensabile il ringraziamento per tutti gli chef che ci hanno onorato della loro presenza e l'invito a tutti a non dimenticare l'insegnamento degli chef di "Taste of Peace" Gerusalemme che ci hanno indicato e che dovrebbe essere naturalmente fatto proprio e divulgato.

Durante la cena verranno consegnati i premi ai vincitori del contest-residenza per fotografi in Murgia per Murgiamo 2014 curato da **Barbara Martusciello**. Per maggiori informazioni sono riportate sul sito web [murgiamo.it](http://murgiamo.it) e sulla pagina facebook Murgiamo.