

Il 19 e 20 novembre a Gravina sarà

Sagra del Fungo Cardoncello & Vino Novello

Comunicato stampa

Gravina in Puglia celebra, sabato 19 e domenica 20 novembre 2015, le sue prelibatezze con la “Sagra del Fungo Cardoncello & Vino Novello”. La cultura della gastronomia murgiana che incontra la tradizione per una esplosione di sapori, odori, folklore e tradizione contadina. Stand, artisti della tradizione, allestimenti della civiltà contadina realizzati da materiali poveri e di riciclo, musica e gastronomia d’eccellenza. Questi gli ingredienti che la Proloco Unpli Gravina in Puglia ha scelto di offrire a chi visiterà la nostra città, patria del buon gusto e del buon cibo, dove in prima fila farà bella mostra sua gustosità “il fungo cardoncello”.

SABATO 19 NOVEMBRE

- Ore 18.00 Inaugurazione della Sagra in Porta San Michele con il Sindaco Alesio Valente, Ass.re Naglieri, dott. Rocco Lauciello (Presidente Regionale Unpli Puglia)
- Apertura Stand enogastronomici, di prodotti tipici locali, di artigianato, centro storico di Gravina in P.
- Piazza Plebiscito – Piazza Buozzi: Laboratori di artigianato – civiltà contadina a cura della Proloco Gravina e Ass.ne Corteo Storico di Montfort
- Integrazione a tavola ‘piatto biryani di pollo’ a cura dei ragazzi del centro Cas Gravina coop sociale senis hospes
- SHOW COOKING IN PIAZZA PLEBISCITO
- Ore 19.00: Spettacoli musica folkoristico popolare
- Ore 19.30: Degustazione Pro Loco in Piazza Notar Domenico a cura dello chef Michele Erriquez

Menù:

- PRIMO: Cavatelli di grano arso con cardoncelli e cicerchie, al crumble di pane all’olio extra vergine di oliva ‘la bambina’

SECONDO: Brasciola alla murgese

Vino novello

- Panino salsiccia, funghi e vino novello

DOMENICA 20 NOVEMBRE

- Ore 8.00 Escursioni sull'alta murgia 'Sulle tracce del fungo cardoncello'

Programma

- Incontro dei partecipanti ore 8:15 presso l'Area Fiera di Gravina in Puglia.
- Partenza sulla Murgia con mezzi propri.
- Ore 11.00 buffet degustazione prodotti tipici.
- Ore 12.30 rientro a Gravina in Puglia.
- Ore 13.00 pranzo a base di funghi cardoncelli presso lo stand della Pro Loco Gravina.

Animazione musicale.

Per info e prenotazioni: 345.3314904 (Giovanni).

- Ore 9,30 Apertura Stand enogastronomici, di prodotti tipici locali, di artigianato
- Visite guidate nei seguenti orari di partenza: Ore 9,30 - 11,00 - 15,00

ITINERARIO:

- 1) Chiesa San Michele delle Grotte
- 2) Basilica Cattedrale
- 3) Chiesa del Suffragio
- 4) Chiesa Grotta di Santa Maria degli Angeli
- 5) Ponte Viadotto Acquedotto

Per info: proloco.gravina@hotmail.it / info@iatgravina.it / 080 326 9065

Le visite partiranno dallo IAT Gravina, in Via Matteotti 17 ang. P.zza Plebiscito

- Piazza Plebiscito – Piazza Buozzi: Laboratori di artigianato – civiltà contadina Proloco Gravina e Ass.ne Corteo Storico di Montfort
- SHOW COOKING IN PIAZZA PLEBISCITO
- Ore 13,00: Degustazione Pro Loco in Piazza Notar Domenico a cura dello chef Michele Erriquez

IL PRANZO

PRIMO A SCELTA TRA:

- 1) Cavatelli di grano arso con cardoncelli e cicerchie, al crumble di pane all'olio extra vergine di oliva 'la bambina'
- 2) Lasagnette di grano duro Senatore Cappelli al profumo di finocchietto, funghi cardoncelli dell'Alta Murgia, con il Pallone di Gravina.

SECONDO: Brasciola alla murgese

Vino novello

- Panino salsiccia, funghi e vino novello
- Piazza Plebiscito – Piazza Buozzi: Laboratori di artigianato – civiltà contadina Proloco Gravina e Ass.ne Corteo Storico di Montfort
- SHOW COOKING IN PIAZZA PLEBISCITO
- Ore 19.30: Degustazione Pro Loco in Piazza Notar Domenico a cura dello chef Michele Erriquez

Menù:

- PRIMO: Cavatelli di grano arso con cardoncelli e cicerchie, al crumble di pane all'olio extra vergine di oliva 'la bambina'

SECONDO: Brasciola alla murgese

Vino novello

- Panino salsiccia, funghi e vino novello

- Ore 20.30 Piazza Cattedrale: CONCERTO FINALE DELLA SOSSIO BANDA