

Bacco nelle gnostre

festa d'autunno

formiche puglia CERADINO DI NOCI COMUNE PUGLIA woom italia

Noci
9 e 10 novembre 2019



La diciannovesima edizione di **Bacco nelle gnostre** si presenta con una veste rinnovata, caratterizzata da colori, saperi, esperienze singolari e uniche: l'omaggio all'eccellenza dei territori si manifesta attraverso le degustazioni dal sapore autentico, con l'impronta della tradizione e dell'innovazione del gusto e delle materie prime. Ricerca e proposte originali affidate agli chef e agli operatori gastronomici del luogo più creativi: la lavorazione e trasformazione in diretta delle materie prime sarà il primo spettacolo riservato agli avventori che giungeranno a Noci.

In Piazza Garibaldi ricompare l'affermato connubio tra l'**Agricola Lama Chiara** e **Il Falco Pellegrino**: chef **Natale Martucci** ha già pensato ad una rivisitazione del **Piatto di Bacco** che esalterà ancor più il sapore deciso del cavolo riccio, protagonista anche nel gustoso **Panino di Bacco**. Sempre in piazza, spazio alle specialità casearie pluripremiate a marchio **Deliziosa** con burrate, caciocavallo stagionato in grotta e treccine preparate al momento dai sapienti mastri casari. Lungo l'estramurale, invece, l'offerta culinaria si farà più ricca e variegata con tutte le specialità tipiche come pettole, panzerotti, primi piatti della tradizione, carni alla brace e tanto altro. Ulteriore novità di quest'anno lo stand "**gluten free**" in Piazza Plebiscito.

Le **premiare e prestigiose cantine di Puglia** garantiranno la degustazione a mano dei professionisti dell'**AIS Puglia** dei migliori rossi, in connubio perfetto con la fragranza inconfondibile delle castagne arrostiti selezionate da **Fruttattiva**. **Tenute Chiaromonte, Cantine Barsento, Cantine Viglione, Vinicola Rivera, Cantine Tauro, Masseria Ludovico, Cantina Fiorentino, Polvanera, L'Archetipo, Vini Fieramosca, Casa Vinicola Apollonio** sono le pregiate cantine di **Bacco nelle gnostre 2019**.

Ad allietare l'assaggio di cibo e buon vino nuove sonorità, teatro di strada, danze aeree, dialoghi sui davanzali, mostre nei chioschi, escursioni urbane e rurali. Perché **Bacco nelle gnostre** è festa, esperienza, è atmosfera, è voglia di lasciarsi rapire dalla città in festa: è "**u prisce d'i Nusce**", è orgoglio, è gioia che contagia i visitatori e rende unica **la regina delle feste d'autunno**.

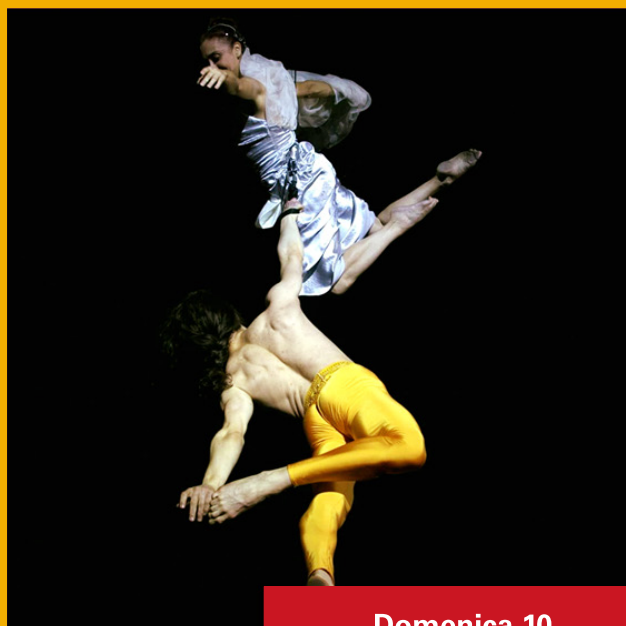
L'evento è promosso ed organizzato dal **Parco letterario Formiche di Puglia**, quest'anno alla soglia dei vent'anni di attività e di tenace difesa delle peculiarità più autentiche del territorio, in collaborazione con il **Comune di Noci** e l'**Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia**. Partner dell'iniziativa è **Woom Italia srl**, che già riveste un ruolo importante per le politiche attive del lavoro, la formazione e la valorizzazione del capitale umano: la dinamica impresa nocese ha assicurato un indispensabile sostegno per la realizzazione dell'evento, sposandone le finalità di crescita del territorio e la sinergia d'intenti e visioni.

Sabato 9 e Domenica 10



Lo chef Natale Martucci con il Piatto di Bacco

Elisa Barrucchieri
e la RexEstensa Dance Company.



Domenica 10

Giovedì 7 novembre ore 19.00

A Palazzo della Corte: inaugurazione **"Scatti di poesia"**, mostra fotoletteraria, angoli e visioni dedicati al paesaggio italiano, resi emblematici da artisti della parola e della fotografia, a cura di **Lino Angiuli** e **Giuseppe Pavone**, ideata da **Quorum Italia**.

Venerdì 8 novembre ore 19.00

Al Chiostro delle Clarisse: inaugurazione **"Quasi venti. Le bottiglie di Bacco"**, una colorata ed emozionante retrospettiva con i visual grafici che hanno caratterizzato le ultime dodici edizioni di **Bacco nelle gnostre**, a cura di **Gianni Palattella** e una nota critica di **Lino Patruno**.

Sabato 9 e Domenica 10 novembre alle ore 9.30, 11.30, 15.30

"Sulle tracce di Bacco", visite guidate nel centro storico di Noci, tra gnostre e cantine, storia e tradizioni a cura delle guide abilitate **Lorenzo e Antonio Intini** (anche in lingua inglese e francese, necessaria la prenotazione al numero **3890568459**)

alle ore 15.00

"Cercavo un noce" laboratori di ecoturismo sostenibile per bambini a cura dell'**Associazione MurgiAmbiente** (necessaria la prenotazione al numero **3281154033** o **3881174805**)

Dalle ore 18.00

In Piazza Garibaldi: apertura del Ristorante all'aperto de **Il Falco Pellegrino**, lo show cooking di **Natale Martucci** e la degustazione del **Piatto di Bacco** (*mafaldina verde su crema di fave bianche, guanciale e cavolo riccio croccante*) e del **Panino di Bacco** (*pane di grano arso con cavolo riccio, stracciatella, guanciale e pomodori secchi*); **novità 2019** la lavorazione in diretta dei mastri casari e la degustazione delle specialità pluripremiate a marchio **Deliziosa**: treccine, caciocavallo stagionato in grotta e burrata con crostone di pane, pomodorini e basilico; la selezione di frutta e verdura dell'**Azienda Agricola Lama Chiara** e le castagne fragranti di **Fruttattiva**.

Lungo l'estramurale e in piazza Plebiscito: apertura dei banchi di degustazione dei migliori **Vini di Puglia** somministrati dai sommelier dell'**AIS Puglia** e degli stand della tradizione culinaria locale.

Anche quest'anno l'offerta enogastronomica di **Bacco** è ricca e gustosa: **pettole, focacce, panzerotti, carni alle braci, primi piatti fumanti, street food, caciocavallo impiccato, pizza, pasticceria e cioccolato** per allietare ogni palato.

Nel centro storico: le mostre **"Scatti di poesia"** e **"Quasi venti, Le bottiglie di Bacco"**; il temporary store di **Inchiostro di Puglia, Le natività di Felice Gioia, "L'arte tra le mani delle donne"**, creazioni artistiche artigianali di Valeria Cuda, Graziana Miccolis, Caterina Ruggero e Maria Miccolis; **"Hortus Divinus, la natura si fa arte"**, raccolta iconografica di antiche stampe botaniche, a cura di Nicola Pugliese.

In via Torre e Largo Rotolo, torna il Medioevo con **"Vox populi"** rievocazione storica messa in scena dall'**Associazione Porta Barsento**: danze di corte, cibo

medioevale, arti e mestieri a rianimare il centro storico.

Nel Chiostro di San Domenico: "I giorni della fotografia", promossa dall'**Associazione Artiemiele**, la bellezza dei territori di **Puglia e Basilicata** in mostra.

Gli spettacoli di Bacco: i gruppi e le street band scandiscono il ritmo della festa, coinvolgono gli ospiti, animano le piazze e l'estramurale di Noci. Suonano per noi: **Tammorra Felice, Sossio Band, Folka Sud, Skanderground, Taranta Fil, Mimì Nobile e Taranta Gypsy, Colfischiosenza, Gruppo Folk La Murgia, Qui quò quattro, Gli Sbandieratori di Carovigno, Mario D'Elia, The Dreamers, Bedixie Band, Quattro per quattro, Banda S. Cecilia Sgobba e Piripicchio.**

Affascinanti gli spettacoli di strada con **Simone Monè** e **Michele Baldassarre**; **Il Giullare e la Regina di Bacco** faranno capolino dai davanzali con rime scanzonate e racconti inediti sulla storia di Noci.

Alle 18.30

In piazza Plebiscito, sede Pro Loco: "L' eccellenza delle donne del vino", master class di degustazione vino a cura di **Associazione Donne del Vino Delegazione Puglia e AIS Puglia**

Alle 19.00

in Via Spirito Santo, sede Avis Noci "Il vino fa buon sangue" Reading di brindisi e poesie in vernacolo.



La Domenica di Bacco, APERTI ANCHE A PRANZO!

Alle ore 9.00

“**Bacco nell'oasi naturale di Barsento**”, per scoprire la chiesa recentemente restaurata, passeggiando per il tratturo medioevale fino all'esplorazione della Grotta del Sapone. **A cura di Puglia Trek&Food** (necessaria la prenotazione al numero **3490767071**).

“**La pedalata di Bacco**”, ciclopasseggiata alla scoperta dell'agro e delle masserie nocesi. A cura dell'**Associazione La Matta** (con possibilità di noleggio bici, necessaria la prenotazione al numero **3930080870**)

Alle ore 17.00

Nel Chiostro di San Domenico: “Un robot nelle gnostre”, dibattito sul libro “**Ada, Alan e i misteri dello IoT, come la tecnologia può aiutare l'uomo**” (Guerini ed.), a cura di **Nicola Intini, Pierpaolo Pontrandolfo, Raffaella Miscioscia, Corrado La Forgia, Sabrina De Santis**

Dalle ore 12.00

Il team de **Il Falco Pellegrino** in collaborazione con l'**Agricola Lama Chiara** continua a preparare i primi piatti della tradizione nel ristorante all'aperto di **Piazza Garibaldi**. Per gli avventori della domenica anche **Bacco Delizioso**, le specialità casearie a marchio **Deliziosa**. Banchi aperti anche nei caratteristici ristoranti del borgo antico di Noci.

Dalle ore 16.00

La festa rientra nel vivo sin dalle prime ore del pomeriggio con la riapertura di tutti i banchi di degustazione, l'intrattenimento degli **artisti di Bacco**, “**Il corteo medioevale**” dell'**Associazione Porta Barsento**.

Alle ore 20.00 e alle ore 21.00

Nel cielo di via Aldo Moro: “Il soffio di Bacco”, l'imperdibile arte di **Elisa Barucchieri** e della **RexEstensa Dance Company**. Danze aeree, racconti sospesi, voli acrobatici per uno coinvolgente spettacolo mai visto a Noci.

Bacco nelle gnostre

IVINI E CANTINE DI PUGLIA A BACCO 2019

APOLLONIO

Elfo susumaniello rosso
Elfo negramaro rosso

VINI FIERAMOSCA

Svevo Nero di Troia

POLVANERA

Primitivo Puglia IGT

L'ARCHETIPO

Niuru Maru IGP Salento

CANTINA FIORENTINO

IGT Rosso Salento primitivo
IGT Salento rosso negramaro Madreterra

MASSERIA LUDOVICO

Rosso IGP Puglia
Primitivo IGP Puglia

CANTINE TAURO

Primitivo IGT Puglia (5StarWines-Vinitaly 2019)
L'imperatore

AZIENDA VINICOLA RIVERA SPA

Rupicolo 2017
Violante 2017
Il Falcone 2013

CANTINE BARSENTO

Malicchia Mapicchia rosso IGP Puglia primitivo
Il Paturno rosso IGP Puglia
Ladislao Rosso IGP Puglia negramaro

CANTINE VIGLIONE

Primitivo Gioia Del Colle DOP Sellato

AZ. AGR.TENUTE CHIAROMONTE

Primitivo IGT Puglia

INFO 0804974015

