

Pubblicato da Pro Loco Conversano blogspot

"Salento Food 2011": appuntamento ad Acaya il 9 e 10 settembre

Salento Food 2011

Nel borgo medioevale, le Proloco del Salento presenteranno prodotti tipici, visite guidate e intrattenimento

Il 9 e 10 settembre 2011 il borgo antico di Acaya (Vernole) ospiterà "Salento Food", una iniziativa delle Proloco, sostenuta dalla Provincia di Lecce. Nel corso delle due serate, le Proloco cureranno diversi stand con prodotti tipici, che potranno essere gustati dai visitatori.

Sono state previste anche alcune visite guidate al castello degli Acaya, completamente restaurato e reso fruibile dalla Provincia di Lecce.

PROGRAMMA:

CONFERENZA STAMPA, 7 settembre

Mercoledì 7 settembre, ore 11, a Palazzo Adorno

INAUGURAZIONE, 9 settembre

Inizio alle ore 18 di venerdì 9 settembre con l'inaugurazione dell'evento e la presentazione del progetto "Salento Food", grazie ad un convegno a cura del Comitato provinciale Unpli Lecce dal titolo "**Star bene con i prodotti della nostra terra**".

NELLA PIAZZA D'ARMI, 9/10 settembre

Le **19 Pro Loco** della provincia di Lecce presentano prodotti e piatti tipici del territorio (tra pane, pasta, ortaggi, verdure e dolci) riunendo idealmente la bontà dell'offerta culinaria delle **migliori sagre organizzate dai volontari delle associazioni in molti comuni del Salento** nel corso dell'estate. Ospiti d'onore: **DiVina**, gustosa salsiccia al vino locale, e **L'Artigiana**, salsiccia insaporita con birra artigianale. Le altre **4 Pro Loco** presenteranno antichi mestieri e mezzi tipici della tradizione contadini.

Si potrà ballare con i gruppi **STELLA GRANDE & LE ANIME BIANCHE - I SCIANARI (venerdì 9)** e **MUTE TERRE – GRUPPO FOLK 2000 (sabato 10)**.

Verranno esposti antichi calessi, traini e birocci.

NEL CASTELLO, 9/10 settembre

Dalle 19 alle 22 **visite guidate** a cura delle Pro Loco del Comune di Vernole. Nelle scuderie della celebre opera di Giangiacomo dell'Acaya gli artigiani lavoreranno la **pietra leccese, la terracotta e la cartapesta**. Nelle sale e nella piazza percorsi enogastronomici, produzione dal vivo dell'olio extravergine d'oliva, mini corsi di **degustazione e assaggio dell'olio**, gazebo espositivi. Spazio anche agli antichi lavori delle donne (chiacchierino, tombolo, rinascimento) e al ricordo di **mestieri antichi** mestieri come il fabbro, il calzolaio, i fabbricanti di scope, cesti e panare. Saranno esposti, inoltre, antichi oggetti della **civiltà contadina** mentre all'ingresso del Castello saranno allestiti Infopoint della Provincia e dell'Unpli per conoscere il territorio. Infine, mostre e presentazioni.

MARCHIO ECOFESTA:

Salento Food ha ricevuto il marchio "ECOFESTA PUGLIA" rilasciato da EMS Puglia-Ente Modelli

Sostenibili, in quanto l'evento rispetta un decalogo di buone pratiche basato su tre principi fondamentali: ridurre, differenziare, informare. Sarà posto un **Infopoint Verde** per la sensibilizzazione dei visitatori sulle tematiche della sostenibilità.

La presenza di isole ecologiche e degli operatori di EMS Puglia assicurerà il **corretto conferimento dei rifiuti**, tutti gli stand avranno le stoviglie in **materiale biodegradabile** e verranno applicate forme di **mobilità sostenibile** con percorsi ciclabili, Ciclofficina e Bike Parking.

Publicato il 14 Settembre 2011 – 08:32 da www.viniesapori.net

Grande successo per Salento Food

Il presidente del Comitato provinciale Unpli, Adelmo Carlà: "Il progetto continua come marchio di garanzia per il nostro territorio".

«Ringraziamo quanti hanno decretato il successo, oltre ogni aspettativa, dell'evento organizzato dall'Unione nazionale Pro Loco d'Italia di Lecce e Provincia di Lecce nella splendida cornice del borgo di Acaya - commenta il presidente del Comitato provinciale Unpli, Adelmo Carlà - Ringraziamo tutte le istituzioni coinvolte, la Provincia, l'assessorato provinciale al Marketing e al Turismo, il Comune di Vernole, il Comando di polizia municipale di Vernole, Apt, Camera di Commercio, l'associazione "I Custodi di Olivinopoli", Fiab, Ems Puglia, i volontari delle nostre 23 Pro Loco e quanti hanno dato il proprio contributo alla buona riuscita della manifestazione. Il ringraziamento si estende a tutti gli operatori e ai mezzi di comunicazione che hanno dato spazio all'iniziativa dimostrando che la direzione scelta per tutelare il prodotto salentino di qualità è quella giusta».

«Salento Food, come previsto, non si esaurisce in due giorni di festa - prosegue Carlà - ma è un progetto, voluto fortemente anche dall'assessorato al Marketing della Provincia di Lecce, che continua a lavorare per rendere effettiva una nuova visione del futuro. La nostra sfida per la promozione della cultura enogastronomica del territorio è lanciata».

«Il mondo delle Pro Loco, in questi anni, ha innegabilmente giocato un ruolo di primo piano nella crescita turistica e nella conoscenza delle tipicità dei luoghi: con l'impegno dei volontari in ogni paese, con la conoscenza della storia dei luoghi, con l'organizzazione di eventi, feste e sagre sempre più partecipate. L'aumento dell'offerta ha moltiplicato gli appuntamenti e prodotto spesso iniziative estemporanee, che a volte vengono confuse con il lavoro e l'impegno degli associati Unpli».

«Per questo motivo è arrivato il momento di tornare a rivendicare la "diversità" delle nostre associazioni, di marcare la differenza incrementando la cultura della qualità alimentare, come parte integrante dei nostri criteri di selezione. In questo orizzonte si inserisce il marchio EcoFesta, per sagre sempre più votate al rispetto dell'ambiente in cui viviamo e alla riduzione dei rifiuti attraverso il riciclo».

«La vera sfida, per le Pro Loco e per il Salento in generale - conclude Carlà - sarà quella di trovare un percorso che intreccia crescita culturale e crescita economica, senza mai far venire meno il principio di quel patto tacito che ci lega a doppio filo al turista: costruire una strada che non rinuncia mai alla qualità. Perché questo presupposto sia reale occorre consolidare l'integrazione di professionalità ed esperienze, far crescere la cultura della promozione, tracciare linee guida per la realizzazione di eventi che siano un marchio di garanzia. Il progetto Salento Food, frutto del protocollo firmato con la Provincia di Lecce, si muove in questa direzione».

Publicato mercoledì 7 settembre 2011 da LeccePrima.it

“Salento Food”, perché le sagre non sono tutte uguali

Nel fine settimana, ad Acaya, la manifestazione promossa da Unpli e Provincia per un percorso di selezione e qualità per gli eventi enogastronomici di piazza. Grande attenzione all’ecosostenibilità

Piazza d'armi, Acaya.

ACAYA (Vernole) - Venerdì 9 e sabato 10 settembre, nel castello e nel borgo di Acaya, è in programma “Salento Food”, evento di presentazione del progetto varato dall’assessorato al Turismo e Marketing Territoriale della Provincia di Lecce e dal Comitato Provinciale dell’Unpli Puglia (Unione nazionale Pro Loco d'Italia), rivolto alla valorizzazione sostenibile delle produzioni tipiche del Salento. “Salento Food” sarà un appuntamento fatto di gusto, lavoro, cultura ed ecologia, in collaborazione con 23 Pro Loco del territorio e con il Comune di Vernole, e con il patrocinio della Camera di Commercio e dell’Azienda di Promozione Turistica di Lecce.

L’inaugurazione e la presentazione del progetto “Salento Food” si terrà alle 18 di venerdì 9 settembre, con un convegno a cura del comitato provinciale Unpli Lecce dal titolo “Star bene con i prodotti della nostra terra”. Nella Piazza d’Armi antistante il Castello, 23 Pro Loco della Provincia di Lecce presenteranno i prodotti e i piatti tipici del territorio (tra pane, pasta, ortaggi, verdure e dolci), riunendo idealmente la bontà e la qualità dell’offerta culinaria delle migliori sagre tipiche organizzate dai volontari delle associazioni in molti Comuni del Salento nel corso dell’estate. Ospiti d’onore saranno “DiVina”, la gustosa salsiccia al vino locale, e “Artigiana”, salsiccia insaporita con birra artigianale. Altre quattro Pro Loco riprodurranno antichi mestieri, esponendo mezzi e strumenti tipici della tradizione contadina.

All’interno del castello, sia il 9 che il 10 settembre, dalle 19 alle 22, sarà possibile effettuare visite guidate a cura delle Pro Loco del Comune di Vernole. Nelle scuderie, gli artigiani lavoreranno la pietra leccese, la terracotta e la cartapesta. Nelle sale e nella piazza percorsi enogastronomici, produzione dal vivo dell’olio extravergine d’oliva, mini corsi di degustazione e assaggio dell’olio, gazebo espositivi. Spazio anche agli antichi lavori delle donne (chiacchierino, tombolo, rinascimento) e al ricordo di antichi mestieri come il fabbro, il calzolaio, i fabbricanti di scope, cesti e panare. Saranno esposti, inoltre, antichi calessi, traini e birocci, mentre all’ingresso del Castello saranno allestiti due infopoint della Provincia e dell’Unpli, nei quali sarà distribuito materiale informativo istituzionale sul territorio. Infine, mostre e presentazioni.

Nell’ambito delle giornate dell’evento, infine, verrà divulgato un regolamento-tipo per la disciplina delle sagre e delle feste paesane, predisposto da Provincia e Comitato Unpli, che verrà proposto ai Comuni della Provincia, allo scopo di privilegiare, da un lato, i prodotti eno-gastronomici tipici del territorio e, in particolare, del luogo in cui si svolge la manifestazione, e direttamente attinenti a quest’ultima. Oltre al rispetto dei caratteri peculiari del territorio e delle sue risorse produttive, il regolamento-tipo conterrà alcuni riferimenti specifici alle problematiche della sostenibilità, molto sentite anche in relazione allo svolgimento delle numerose sagre paesane estive: l’impiego di stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabile o in materiale compostabile, una congrua durata delle attività di somministrazione di cibi e bevande, l’utilizzo, per qualsiasi operazione di lavaggio o di pulizia, di detersivi biodegradabili, la nomina di un responsabile per la gestione dei rifiuti.

“Tipicità e sostenibilità continuano ad essere le parole-chiave che devono caratterizzare la nostra

offerta turistica, dichiara l'assessore Provinciale al Turismo e al Marketing Territoriale Francesco Pacella – e ciò deve valere in qualsiasi segmento. Riteniamo che questa sia l'unica strada da seguire, per proteggere, consolidare e migliorare il patrimonio maturato in questi anni di continua crescita del fenomeno-turismo nel Salento. La qualità dell'offerta e la qualità della vita della nostra comunità locale devono viaggiare insieme, anche nei momenti di valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio”.

Verrà inoltre progettata e realizzata, a cura dell'Unpli e della Provincia, una guida che illustrerà il calendario delle “Ecosagre” 2012, specificando per ciascuna la tipicità promossa; le sue qualità organolettiche, la sua storia e la funzione sociale; l'indicazione delle aziende locali che la producono e la commercializzano; la descrizione della località di riferimento.

L'evento di apertura di “Salento Food” rispetterà le “buone pratiche” della sostenibilità, tanto da aver conseguito il marchio “Ecofesta Puglia” rilasciato da Ems Puglia-Ente Modelli Sostenibili. A tale riguardo, sarà posto un apposito “infopoint verde” per la sensibilizzazione dei visitatori sulle tematiche della sostenibilità. La presenza di isole ecologiche e degli operatori di Ems Puglia assicurerà il corretto conferimento dei rifiuti, tutti gli stand avranno le stoviglie in materiale biodegradabile e verranno applicate forme di mobilità sostenibile con percorsi ciclabili, ciclofficina e Bike Parking.

Publicato Mercoledì 07 Settembre 2011 14:00 da www.ilpaesenuovo.it

“Salento Food”, un marchio di qualità per sagre sostenibili

Inserito da Antonio Romano

LECCE - Incrementare gli standard dell'offerta e della tipicità dei prodotti territoriali, è questo lo spirito del progetto “Salento Food” che verrà presentato ufficialmente al pubblico nell'evento in programma domani, venerdì 9 settembre e sabato 10 nel castello e nel borgo di Acaya.

L'appuntamento messo in piedi dalla Pro Loco di Acaya con il Comune di Vernole e con il patrocinio della Camera di Commercio e dell'Azienda di Promozione Turistica di Lecce sarà l'occasione per divulgare le iniziative che mirano a sensibilizzare il territorio verso il riconoscimento e la valorizzazione delle sagre che si impegnano a rispettare un vero e proprio decalogo di pratiche sostenibili.

“Salento Food” diventerà così un bollino di garanzia stampigliato sui migliori appuntamenti che in giro per il Salento promuovono i prodotti tipici. Ciò si tradurrà nella creazione di un marchio nuovo di zecca, “EcoSagre”, e nella definizione di un calendario per il 2012 nel quale segnalare quelle sagre che fanno parte di questo circuito virtuoso.

A mettere nero su bianco obiettivi e finalità di “Salento Food”, il protocollo d'intesa siglato questa mattina a palazzo Adorno tra il presidente del comitato provinciale dell'Unione Nazionale Pro Loco D'Italia, Adelmo Carlà e il presidente della Provincia di Lecce, Antonio Gabellone.

Proprio l'Ente provinciale si impegna a dare il proprio contributo al progetto, finanziandolo con 30 mila euro, risorse «che non è stato facile reperire», dichiara Gabellone in conferenza stampa, ma che si è scelto di impegnare nell'iniziativa, soprattutto alla luce «del trend eccezionale delle presenze turistiche dell'estate salentina: dato che impone di crescere in termini di qualità».

“Salento Food”, un marchio di qualità per sagre sostenibili

Inserito da Antonio Romano

Mercoledì 07 Settembre 2011 14:00

Dello stesso avviso anche l'assessore provinciale al Turismo e al Marketing Territoriale Francesco Pacella, per il quale «tipicità e sostenibilità continuano a essere le parole-chiave che caratterizzano la nostra offerta turistica, in qualsiasi segmento». Per far questo le due giornate di Acaya diventeranno vetrina per il regolamento-tipo predisposto da Provincia e UNPLI e che regola la disciplina di sagre e feste paesane. Nel regolamento si farà riferimento alle problematiche della sostenibilità: dall'impiego di stoviglie riciclabili all'utilizzo di detersivi biodegradabili, sino alla nomina di un responsabile per la gestione dei rifiuti.

Le buone pratiche di sostenibilità ambientale saranno applicate, com'è ovvio, già durante l'evento di apertura di "Salento Food" tra il castello e il borgo di Acaya. Proprio per questo il progetto ha ricevuto il marchio di "Ecofesta Puglia", rilasciato da EMS, Ente Modelli Sostenibili. L'Ente si occuperà, inoltre, di dotare l'evento di un infopoint verde e di isole ecologiche per il corretto conferimento dei rifiuti; un bike parking, infine, sarà allestito e resterà attivo per le due giornate, così da incentivare la mobilità sostenibile.

Il progetto "Salento Food" proseguirà anche nei mesi autunnali con una serie di seminari formativi e informativi dedicati a tutti i Comuni e agli operatori interessati; in questo periodo proseguirà, inoltre, il percorso di definizione di un regolamento-tipo valido al livello provinciale.

(Chiara Melendugno)

Pubblicato il 09/09/2011 da [Redazione](#) Salentoglam.tv

Salento Food ad Acaya "Il buon gusto della tradizione"

Gusto, lavoro, cultura ed ecologia le parole chiave di "Salento Food" l'iniziativa marchiata **UNPLI** e **Provincia di Lecce** che prenderà il via il **9 e 10 Settembre** presso il **borgo di Acaya (Le)**. In collaborazione con **23 Pro Loco** del territorio e del **Comune di Vernole**, e con il **patrocinio di Camera di Commercio e Apt**, "SALENTOFOOD" riceve il marchio "**Ecofesta Puglia**" rilasciato da EMS Puglia-Ente Modelli Sostenibili. La presenza di isole ecologiche, stoviglie in materiale biodegradabile, forme di mobilità sostenibile con percorsi ciclabili e l'installazione di un **Infopoint Verde** favoriranno la sensibilizzazione dei cittadini al sostenimento del riciclo e del rispetto dell'ambiente.

Ad inaugurare l'evento un convegno a cura del Comitato provinciale Unpli Lecce dal titolo "**Star bene con i prodotti della nostra terra**". Si procederà in **Piazza D'Armi** dove poter vivere momenti all'insegna del buon gusto dei prodotti tipici del territorio; un'esposizione dei mezzi tipici del lavoro contadino riporterà al ritrovamento delle tradizioni degli antichi mestieri come il fabbro, il calzolaio, che proseguirà presso il castello con gli antichi lavori delle donne. Dalle 19 alle 22 visite guidate accompagneranno il lavoro degli artigiani di cartapesta, pietra leccese e terracotta presso le scuderie dell'opera di Giangiacomo dell'Acaya. Percorrendo le sale del castello e la piazza ci si potrà immergere nel buon gusto dell'olio extravergine d'oliva e gli stand espositivi. All'ingresso del Castello un Infopoint della Provincia e dell'Unpli potranno soddisfare le richieste dei visitatori.

Salento Food: 9 e 10 settembre ad Acaya

Un evento unico celebrerà la passione con cui le **Pro Loco** del Salento raccontano le tradizioni storiche di un'intera terra. “**SALENTO FOOD**” è un appuntamento fatto di gusto, lavoro, cultura ed ecologia: **venerdì 9 e sabato 10 settembre** il borgo di **Acaya (Le)** ospiterà una nuova edizione della manifestazione targata **Unpli e Provincia di Lecce**, con la collaborazione di 23 Pro Loco del territorio e del Comune di Vernole, e con il patrocinio di Camera di Commercio e Apt.

“Salento Food” quest'anno ha ricevuto il marchio “**Ecofesta Puglia**”: servirà le pietanze esclusivamente in piatti biodegradabili, aiutando i consumatori a differenziare i rifiuti per promuovere la cultura del riciclo e del rispetto della natura.

CONFERENZA STAMPA, 7 settembre

Mercoledì 7 settembre, ore 11, a Palazzo Adorno

INAUGURAZIONE, 9 settembre

Inizio alle ore 18 di venerdì 9 settembre con l'inaugurazione dell'evento e la presentazione del progetto “Salento Food”, grazie ad un convegno a cura del Comitato provinciale Unpli Lecce dal titolo “**Star bene con i prodotti della nostra terra**”.

NELLA PIAZZA D'ARMI, 9/10 settembre

19 Pro Loco della provincia di Lecce presentano prodotti e piatti tipici del territorio (tra pane, pasta, ortaggi, verdure e dolci) riunendo idealmente la bontà dell'offerta culinaria delle **migliori sagre organizzate dai volontari delle associazioni in molti comuni del Salento** nel corso dell'estate. Ospiti d'onore: **DiVina**, gustosa salsiccia al vino locale, e **L'Artigiana**, salsiccia insaporita con birra artigianale. Le altre **4 Pro Loco** presenteranno antichi mestieri e mezzi tipici della tradizione contadina. Verranno esposti antichi calessi, traini e birocci.

Si potrà ballare con i gruppi **STELLA GRANDE & LE ANIME BIANCHE – I SCIANARI (venerdì 9)** e **MUTE TERRE – GRUPPO FOLK 2000 (sabato 10)**.

NEL CASTELLO, 9/10 settembre

Dalle 19 alle 22 **visite guidate** a cura delle Pro Loco del Comune di Vernole. Nelle scuderie della celebre opera di Giangiacomo dell'Acaya gli artigiani lavoreranno la **pietra leccese, la terracotta e la cartapesta**. Nelle sale e nella piazza percorsi enogastronomici, produzione dal vivo dell'olio extravergine d'oliva, mini corsi di **degustazione e assaggio dell'olio**, gazebo espositivi. Spazio anche agli antichi lavori delle donne (chiacchierino, tombolo, rinascimento) e al ricordo di **mestieri antichi** come il fabbro, il calzolaio, i fabbricanti di scope, cesti e panare. Saranno esposti, inoltre, antichi oggetti della **civiltà contadina** mentre all'ingresso del Castello saranno allestiti **Infopoint** della Provincia e dell'Unpli per conoscere il territorio. Infine, mostre e presentazioni.

MARCHIO ECOFESTA:

Salento Food ha ricevuto il marchio “**ECOFESTA PUGLIA**” rilasciato da EMS Puglia-Ente Modelli Sostenibili, in quanto l'evento rispetta un decalogo di buone pratiche basato su tre principi fondamentali: ridurre, differenziare, informare. Sarà posto un **Infopoint Verde** per la sensibilizzazione dei visitatori sulle tematiche della sostenibilità. La presenza di isole ecologiche e degli operatori di EMS Puglia assicurerà il **corretto conferimento dei rifiuti**, tutti gli stand avranno le stoviglie in **materiale biodegradabile** e verranno applicate forme di **mobilità sostenibile** con percorsi ciclabili, Ciclofficina e Bike Parking.

Da stasera Salento Food ad Acaya

Il 9 e 10 settembre 2011 il borgo antico di Acaya (Vernole) ospiterà “Salento Food”, una iniziativa delle Proloco, sostenuta dalla Provincia di Lecce. Nel corso delle due serate, le Proloco cureranno diversi stand con prodotti tipici, che potranno essere gustati dai visitatori. Sono state previste anche alcune visite guidate al castello degli Acaya, completamente restaurato e reso fruibile dalla Provincia di Lecce. Inizio alle ore 18 di venerdì 9 settembre con l’inaugurazione dell’evento e la presentazione del progetto “Salento Food”, grazie ad un convegno a cura del Comitato provinciale Unpli Lecce dal titolo “Star bene con i prodotti della nostra terra”. Le 19 Pro Loco della provincia di Lecce presentano prodotti e piatti tipici del territorio (tra pane, pasta, ortaggi, verdure e dolci) riunendo idealmente la bontà dell’offerta culinaria delle migliori sagre organizzate dai volontari delle associazioni in molti comuni del Salento nel corso dell’estate. Ospiti d’onore: DiVina, gustosa salsiccia al vino locale, e L’Artigiana, salsiccia insaporita con birra artigianale. Le altre 4 Pro Loco presenteranno antichi mestieri e mezzi tipici della tradizione contadini. Si potrà ballare con i gruppi STELLA GRANDE & LE ANIME BIANCHE – I SCIANARI (venerdì 9) e MUTE TERRE – GRUPPO FOLK 2000 (sabato 10). Verranno esposti antichi calessi, traini e birocci. Dalle 19 alle 22 visite guidate a cura delle Pro Loco del Comune di Vernole. Nelle scuderie della celebre opera di Giangiacomo dell’Acaya gli artigiani lavoreranno la pietra leccese, la terracotta e la cartapesta. Nelle sale e nella piazza percorsi enogastronomici, produzione dal vivo dell’olio extravergine d’oliva, mini corsi di degustazione e assaggio dell’olio, gazebo espositivi. Spazio anche agli antichi lavori delle donne (chiacchierino, tombolo, rinascimento) e al ricordo di mestieri antichi mestieri come il fabbro, il calzolaio, i fabbricanti di scope, cesti e panare. Saranno esposti, inoltre, antichi oggetti della civiltà contadina mentre all’ingresso del Castello saranno allestiti Infopoint della Provincia e dell’Unpli per conoscere il territorio. Infine, mostre e presentazioni. Salento Food ha ricevuto il marchio “ECOFESTA PUGLIA” rilasciato da EMS Puglia-Ente Modelli Sostenibili, in quanto l’evento rispetta un decalogo di buone pratiche basato su tre principi fondamentali: ridurre, differenziare, informare. Sarà posto un Infopoint Verde per la sensibilizzazione dei visitatori sulle tematiche della sostenibilità. La presenza di isole ecologiche e degli operatori di EMS Puglia assicurerà il corretto conferimento dei rifiuti, tutti gli stand avranno le stoviglie in materiale biodegradabile e verranno applicate forme di mobilità sostenibile con percorsi ciclabili, Ciclofficina e Bike Parking.

Publicato da www.terreradici.it

Salento food - Acaya (Vernole) – Le

Un evento unico celebrerà la passione con cui le **Pro Loco** del Salento raccontano le tradizioni storiche di un’intera terra. “**SALENTO FOOD**” è un appuntamento fatto di gusto, lavoro, cultura ed ecologia: **venerdì 9 e sabato 10 settembre** il borgo di **Acaya (Le)** ospiterà una nuova edizione della manifestazione targata **Unpli e Provincia di Lecce**, con la collaborazione di 23 Pro Loco del territorio e del Comune di Vernole, e con il patrocinio di Camera di Commercio e Apt.

“Salento Food” quest’anno ha ricevuto il marchio “**Ecofesta Puglia**”: servirà le pietanze esclusivamente in piatti biodegradabili, aiutando i consumatori a differenziare i rifiuti per promuovere la cultura del riciclo e del rispetto della natura.

CONFERENZA STAMPA, 7 settembre

Mercoledì 7 settembre, ore 11, a Palazzo Adorno

INAUGURAZIONE, 9 settembre

Inizio alle ore 18 di venerdì 9 settembre con l’inaugurazione dell’evento e la presentazione del

progetto “Salento Food”, grazie ad un convegno a cura del Comitato provinciale Unpli Lecce dal titolo “**Star bene con i prodotti della nostra terra**”.

NELLA PIAZZA D'ARMI, 9/10 settembre

19 Pro Loco della provincia di Lecce presentano prodotti e piatti tipici del territorio (tra pane, pasta, ortaggi, verdure e dolci) riunendo idealmente la bontà dell'offerta culinaria delle **migliori sagre organizzate dai volontari delle associazioni in molti comuni del Salento** nel corso dell'estate. Ospiti d'onore: **DiVina**, gustosa salsiccia al vino locale, e **L'Artigiana**, salsiccia insaporita con birra artigianale. Le altre **4 Pro Loco** presenteranno antichi mestieri e mezzi tipici della tradizione contadina. Verranno esposti antichi calessi, traini e birocci.

Si potrà ballare con i gruppi **STELLA GRANDE & LE ANIME BIANCHE – I SCIANARI** (venerdì 9) e **MUTE TERRE – GRUPPO FOLK 2000** (sabato 10).

NEL CASTELLO, 9/10 settembre

Dalle 19 alle 22 **visite guidate** a cura delle Pro Loco del Comune di Vernole. Nelle scuderie della celebre opera di Giangiacomo dell'Acaya gli artigiani lavoreranno la **pietra leccese, la terracotta e la cartapesta**. Nelle sale e nella piazza percorsi enogastronomici, produzione dal vivo dell'olio extravergine d'oliva, mini corsi di **degustazione e assaggio dell'olio**, gazebo espositivi. Spazio anche agli antichi lavori delle donne (chiacchierino, tombolo, rinascimento) e al ricordo di **mestieri antichi** come il fabbro, il calzolaio, i fabbricanti di scope, cesti e panare. Saranno esposti, inoltre, antichi oggetti della **civiltà contadina** mentre all'ingresso del Castello saranno allestiti **Infopoint** della Provincia e dell'Unpli per conoscere il territorio. Infine, mostre e presentazioni.

MARCHIO ECOFESTA:

Salento Food ha ricevuto il marchio “**ECOFESTA PUGLIA**” rilasciato da EMS Puglia-Ente Modelli Sostenibili, in quanto l'evento rispetta un decalogo di buone pratiche basato su tre principi fondamentali: ridurre, differenziare, informare. Sarà posto un **Infopoint Verde** per la sensibilizzazione dei visitatori sulle tematiche della sostenibilità. La presenza di isole ecologiche e degli operatori di EMS Puglia assicurerà il **corretto conferimento dei rifiuti**, tutti gli stand avranno le stoviglie in **materiale biodegradabile** e verranno applicate forme di **mobilità sostenibile** con percorsi ciclabili, Ciclofficina e Bike Parking.

Publicato da www.poplife.it

Salento Food

Inizia il : September 9, 2011

Termina il : August 10, 2011

Telefono : 0832/362836

Dove :Acaya, Lecce

Descrizione

Nel Castello di Acaya...

venerdì 9 settembre, ore 18.00

- Inaugurazione dell'evento e presentazione del progetto “Salento Food”
- “Star bene con i prodotti della nostra terra”: convegno a cura del Comitato Provinciale UNPLI Lecce

sabato 10 settembre, ore 19.00

- Apprezzare le tipicità dell'olio e del vino salentini, nelle sale del Castello, attraverso un percorso informativo con professionisti del settore enogastronomico

venerdì 9 e sabato 10, ore 19.00-22.00

- Conoscere il Castello: visite guidate al Castello, a cura delle Pro Loco del Comune di Vernole

venerdì 9 e sabato 10

- Conoscere l'artigianato salentino: nelle scuderie del Castello, i nostri artigiani lavoreranno ed esporranno per i visitatori la pietra leccese, la terracotta, la cartapesta. Spazio anche agli antichi "lavori" delle donne: il chiacchierino, il tombolo, il rinascimento
- Conoscere o ricordare gli antichi mestieri: il fabbro, il calzolaio, i fabbricanti di scope, di cesti e di "panare"
- Esposizione di antichi oggetti della civiltà contadina, con la loro riproduzione fedele, a testimonianza di una realtà che fu dei nostri nonni
- Conoscere il nostro territorio: all'ingresso del Castello verranno allestiti gli infopoint istituzionali della Provincia di Lecce e del Comitato Provinciale UNPLI Lecce
- Mostra monotematica-didascalica dedicata agli "alberi di olivo secolari con il volto" del Salento, a cura del prof. Antonio Benincasa

Nelle giornate di Salento Food si svolgeranno inoltre le seguenti attività, a cura dell'associazione "I Custodi di Olivinopoli":

- Produzione dal vivo dell'olio extravergine di oliva con il frantoio mobile a cura del personale di "Agri Culture e Oliva Service";
- Mini corsi di degustazione e di assaggio dell'olio della durata di 1 ora ciascuno per un numero di 20 persone per docente. Sarà possibile coinvolgere due docenti per 2 gruppi di 20 persone ed effettuare con loro anche le degustazioni guidate. Corsi tenuti a cura delle dottoresse Caterina Gioia e Jolanda De Nola;
- Mostra del fumetto "Olivinopoli" dedicato al racconto del Salento da parte degli olivi monumentali con il volto;
- Presentazione dell'olio extravergine di oliva come alimento funzionale, a cura del dr. agronomo Antonio Bruno Presidente dell'ADAF Lecce (Associazione dei dottori agronomi e forestali);
- Gazebo espositivo delle attività di educazione alimentare nelle scuole e l'orto biologico sviluppate da esperti agronomi, assaggiatori e nutrizionisti

Nella Piazza d'Armi...

venerdì 9 e sabato 10

- Conoscere e gustare le tipicità del Salento: 19 Pro loco della Provincia di Lecce presentano i prodotti e i piatti tipici del proprio territorio
- Il cibo e...la musica: suoni e danze tradizionali salentini con i gruppi Stella Grande & Le Anime Bianche - I Scianari (venerdì 9) e Mute Terre - Gruppo Folk 2000 (sabato 10)
- Nella piazza verranno esposti a cura della Pro Loco di Taurisano antichi calessi, "traini" e birocci realizzati da artigiani locali

Salento Food ha ricevuto il marchio "ecofesta Puglia" rilasciato da EMS Puglia-Ente Modelli Sostenibili, in quanto l'evento rispetta un decalogo di buone pratiche basato su tre principi fondamentali: ridurre, differenziare, informare.

Pertanto, all'interno della manifestazione sarà posto un Infopoint Verde per la sensibilizzazione dei visitatori sulle attività predisposte per l'evento e sulle tematiche della sostenibilità in generale, compreso il corretto smaltimento dei rifiuti con la distribuzione di materiale informativo.

La presenza di isole ecologiche e degli operatori di EMS Puglia, inoltre, assicurerà il corretto conferimento dei rifiuti, allo scopo di trasmettere e divulgare quelle semplici regole per attuare la raccolta differenziata anche in casa.

Tutti gli stand avranno le stoviglie in materiale biodegradabile.

Verranno applicate forme di mobilità sostenibile con percorsi ciclabili, Ciclofficina e Bike Parking.

Publicata mercoledì 7 settembre 2011 da www.tarantoprime.it

“Salento Food”, perché le sagre non sono tutte uguali

Nel fine settimana, ad Acaya, la manifestazione promossa da Unpli e Provincia per un percorso di selezione e qualità per gli eventi enogastronomici di piazza. Grande attenzione all’ecosostenibilità

Piazza d'armi, Acaya.

ACAYA (Vernole) - Venerdì 9 e sabato 10 settembre, nel castello e nel borgo di Acaya, è in programma “Salento Food”, evento di presentazione del progetto varato dall’assessorato al Turismo e Marketing Territoriale della Provincia di Lecce e dal Comitato Provinciale dell’Unpli Puglia (Unione nazionale Pro Loco d’Italia), rivolto alla valorizzazione sostenibile delle produzioni tipiche del Salento. “Salento Food” sarà un appuntamento fatto di gusto, lavoro, cultura ed ecologia, in collaborazione con 23 Pro Loco del territorio e con il Comune di Vernole, e con il patrocinio della Camera di Commercio e dell’Azienda di Promozione Turistica di Lecce.

L’inaugurazione e la presentazione del progetto “Salento Food” si terrà alle 18 di venerdì 9 settembre, con un convegno a cura del comitato provinciale Unpli Lecce dal titolo “Star bene con i prodotti della nostra terra”. Nella Piazza d’Armi antistante il Castello, 23 Pro Loco della Provincia di Lecce presenteranno i prodotti e i piatti tipici del territorio (tra pane, pasta, ortaggi, verdure e dolci), riunendo idealmente la bontà e la qualità dell’offerta culinaria delle migliori sagre tipiche organizzate dai volontari delle associazioni in molti Comuni del Salento nel corso dell’estate. Ospiti d’onore saranno “DiVina”, la gustosa salsiccia al vino locale, e “Artigiana”, salsiccia insaporita con birra artigianale. Altre quattro Pro Loco riprodurranno antichi mestieri, esponendo mezzi e strumenti tipici della tradizione contadina.

All’interno del castello, sia il 9 che il 10 settembre, dalle 19 alle 22, sarà possibile effettuare visite guidate a cura delle Pro Loco del Comune di Vernole. Nelle scuderie, gli artigiani lavoreranno la pietra leccese, la terracotta e la cartapesta. Nelle sale e nella piazza percorsi enogastronomici, produzione dal vivo dell’olio extravergine d’oliva, mini corsi di degustazione e assaggio dell’olio, gazebo espositivi. Spazio anche agli antichi lavori delle donne (chiacchierino, tombolo, rinascimento) e al ricordo di antichi mestieri come il fabbro, il calzolaio, i fabbricanti di scope, cesti e panare. Saranno esposti, inoltre, antichi calessi, traini e birocci, mentre all’ingresso del Castello saranno allestiti due infopoint della Provincia e dell’Unpli, nei quali sarà distribuito materiale informativo istituzionale sul territorio. Infine, mostre e presentazioni.

Nell’ambito delle giornate dell’evento, infine, verrà divulgato un regolamento-tipo per la disciplina delle sagre e delle feste paesane, predisposto da Provincia e Comitato Unpli, che verrà proposto ai Comuni della Provincia, allo scopo di privilegiare, da un lato, i prodotti eno-gastronomici tipici del territorio e, in particolare, del luogo in cui si svolge la manifestazione, e direttamente attinenti a quest’ultima. Oltre al rispetto dei caratteri peculiari del territorio e delle sue risorse produttive, il regolamento-tipo conterrà alcuni riferimenti specifici alle problematiche della sostenibilità, molto sentite anche in relazione allo svolgimento delle numerose sagre paesane estive: l’impiego di stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabile o in materiale compostabile, una congrua durata delle attività di somministrazione di cibi e bevande, l’utilizzo, per qualsiasi operazione di lavaggio o di pulizia, di detersivi biodegradabili, la nomina di un responsabile per la gestione dei rifiuti.

“Tipicità e sostenibilità continuano ad essere le parole-chiave che devono caratterizzare la nostra

offerta turistica, dichiara l'assessore Provinciale al Turismo e al Marketing Territoriale Francesco Pacella – e ciò deve valere in qualsiasi segmento. Riteniamo che questa sia l'unica strada da seguire, per proteggere, consolidare e migliorare il patrimonio maturato in questi anni di continua crescita del fenomeno-turismo nel Salento. La qualità dell'offerta e la qualità della vita della nostra comunità locale devono viaggiare insieme, anche nei momenti di valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio”.

Verrà inoltre progettata e realizzata, a cura dell'Unpli e della Provincia, una guida che illustrerà il calendario delle “Ecosagre” 2012, specificando per ciascuna la tipicità promossa; le sue qualità organolettiche, la sua storia e la funzione sociale; l'indicazione delle aziende locali che la producono e la commercializzano; la descrizione della località di riferimento.

L'evento di apertura di “Salento Food” rispetterà le “buone pratiche” della sostenibilità, tanto da aver conseguito il marchio “Ecofesta Puglia” rilasciato da Ems Puglia-Ente Modelli Sostenibili. A tale riguardo, sarà posto un apposito “infopoint verde” per la sensibilizzazione dei visitatori sulle tematiche della sostenibilità. La presenza di isole ecologiche e degli operatori di Ems Puglia assicurerà il corretto conferimento dei rifiuti, tutti gli stand avranno le stoviglie in materiale biodegradabile e verranno applicate forme di mobilità sostenibile con percorsi ciclabili, ciclofficina e Bike Parking.

Publicato da www.prodottitipici.it

Un evento unico celebrerà la passione con cui le Pro Loco del Salento raccontano le tradizioni storiche di un'intera terra. “SALENTO FOOD” è un appuntamento fatto di gusto, lavoro, cultura ed ecologia: venerdì 9 e sabato 10 settembre il borgo di Acaya (Le) ospiterà una nuova edizione della manifestazione targata Unpli e Provincia di Lecce, con la collaborazione di 23 Pro Loco del territorio e del Comune di Vernole, e con il patrocinio di Camera di Commercio e Apt.

“Salento Food” quest'anno ha ricevuto il marchio “Ecofesta Puglia”: servirà le pietanze esclusivamente in piatti biodegradabili, aiutando i consumatori a differenziare i rifiuti per promuovere la cultura del riciclo e del rispetto della natura.

CONFERENZA STAMPA, 7 settembre

Mercoledì 7 settembre, ore 11, a Palazzo Adorno

INAUGURAZIONE, 9 settembre

Inizio alle ore 18 di venerdì 9 settembre con l'inaugurazione dell'evento e la presentazione del progetto “Salento Food”, grazie ad un convegno a cura del Comitato provinciale Unpli Lecce dal titolo “Star bene con i prodotti della nostra terra”.

NELLA PIAZZA D'ARMI, 9/10 settembre

Le 19 Pro Loco della provincia di Lecce presentano prodotti e piatti tipici del territorio (tra pane, pasta, ortaggi, verdure e dolci) riunendo idealmente la bontà dell'offerta culinaria delle migliori sagre organizzate dai volontari delle associazioni in molti comuni del Salento nel corso dell'estate. Ospiti d'onore: DiVina, gustosa salsiccia al vino locale, e L'Artigiana, salsiccia insaporita con birra artigianale. Le altre 4 Pro Loco presenteranno antichi mestieri e mezzi tipici della tradizione contadini.

Si potrà ballare con i gruppi STELLA GRANDE & LE ANIME BIANCHE - I SCIANARI (venerdì 9) e MUTE TERRE – GRUPPO FOLK 2000 (sabato 10).

Verranno esposti antichi calessi, traini e birocci.

NEL CASTELLO, 9/10 settembre

Dalle 19 alle 22 visite guidate a cura delle Pro Loco del Comune di Vernole. Nelle scuderie della celebre opera di Giangiacomo dell'Acaya gli artigiani lavoreranno la pietra leccese, la terracotta e la cartapesta. Nelle sale e nella piazza percorsi enogastronomici, produzione dal vivo dell'olio extravergine d'oliva, mini corsi di degustazione e assaggio dell'olio, gazebo espositivi. Spazio anche agli antichi lavori delle donne (chiacchierino, tombolo, rinascimento) e al ricordo di mestieri antichi mestieri come il fabbro, il calzolaio, i fabbricanti di scope, cesti e panare. Saranno esposti, inoltre, antichi oggetti della civiltà contadina mentre all'ingresso del Castello saranno allestiti Infopoint della Provincia e dell'Unpli per conoscere il territorio. Infine, mostre e presentazioni.

MARCHIO ECOFESTA:

Salento Food ha ricevuto il marchio "ECOFESTA PUGLIA" rilasciato da EMS Puglia-Ente Modelli Sostenibili, in quanto l'evento rispetta un decalogo di buone pratiche basato su tre principi fondamentali: ridurre, differenziare, informare. Sarà posto un Infopoint Verde per la sensibilizzazione dei visitatori sulle tematiche della sostenibilità.

La presenza di isole ecologiche e degli operatori di EMS Puglia assicurerà il corretto conferimento dei rifiuti, tutti gli stand avranno le stoviglie in materiale biodegradabile e verranno applicate forme di mobilità sostenibile con percorsi ciclabili, Ciclofficina e Bike Parking.