

Marangiane in Festa candidata al "Premio Italive 2016"

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



CASTRI DI LECCE - "Marangiane in Festa", la sagra-evento che si tiene ogni anno a Castrì di Lecce tra gustose ricette e intrattenimento, per la sua 16° edizione, che avrà luogo dal 29 luglio al 1° agosto, è stata censita nel portale Italive.it ed è ufficialmente candidata al "Premio Italive 2016".
[MORE]

La sua originalità, le proposte culinarie sempre diverse e genuine, l'organizzazione impeccabile della Pro Loco di Castrì e la costante ricerca di qualcosa di nuovo per la gioia della comunità e dei visitatori della festa, hanno fatto sì che il noto portale che informa gli automobilisti circa quello che accade nel territorio che attraversano in auto proponendo loro solo i migliori eventi si accorgesse di uno degli appuntamenti più attesi dell'estate salentina, una vera e propria festa in cui il paese si riempie di profumi, aromi e note con al centro la regina melanzana declinata in gustose varianti perfette per la bella stagione.

Votare l'evento è semplicissimo: i visitatori della festa potranno esprimere il loro giudizio accedendo alla scheda creata da Italive e dando un numero di stelle da 1 a 5. Si potrà votare fino alla fine dell'anno, poi i voti saranno raccolti e giudicati da una commissione di esperti che determinerà il vincitore del premio. Per votare "Marangiane in Festa" accedete, quindi, alla scheda preposta:
<http://www.italive.it/evento/18572/marangiana-in-festa>

Quest'anno l'evento si caratterizza per un programma variegato sia in fatto di cibo che di intrattenimento musicale.

La melanzana, vera protagonista della manifestazione, delizierà i palati dei tanti visitatori attesi trasformandosi in piatti della tradizione, come la parmigiana bianca o rossa e le polpette e in ricette più fantasiose come le sagne 'ncannulate con l'impasto di melanzane e la squisita parmigiana di melanzana al cioccolato.

La 16° edizione, però, non mancherà di stupire. Per ogni sera, infatti, è prevista una ricetta diversa: venerdì 29 luglio, la prima serata, la novità culinaria sarà rappresentata dalle barchette di riso; sabato 30 sarà la volta degli involtini di melanzane; domenica 31 fantasia di cereali con melanzane e, infine, lunedì 1 agosto la manifestazione si chiude con la sorpresa della "maraiottula", una novità gastronomica che rimanda alla prossima sagra organizzata dalla Pro Loco, ossia la Sagra delle Pappaiottule che si terrà dal 21 al 23 agosto. La maraiottula rappresenta la simbiosi della melanzana con la pappaiottula, una specialità che si può trovare solo da "Marangiane in Festa".

Oltre alle novità tutte da gustare, anche quelle da sorseggiare: Tenuta Vèrola, azienda agricola di Carmiano nota in tutta Italia per la produzione di grappe e distillati, ha realizzato in esclusiva per "Marangiane in festa" una speciale grappa alle melanzane, ideale da degustare in loco e perfetta come souvenir da portare con sé.

Menzione a parte, poi, per l'evento nell' evento, ossia lo show cooking dello chef internazionale Pasquale D'Ambrosio che domenica 31 luglio, alle ore 22, direttamente dal palco allestito in Piazza Paperi racconterà dal vivo il suo modo di intendere la cucina cimentandosi ai fornelli nella sua persona interpretazione della melanzana.

Tantissima, poi, la selezione musicale della quattro giorni:

Venerdì 29 luglio gli Scazzicapieti al suono incalzante del tamburello e i Mama Ska con il loro ritmo in levare inaugureranno i balli sfrenati di "Marangiane in Festa";

Sabato 30 sarà la volta di un divertente e coinvolgente tuffo nel passato con i Rewind70 e i Vega80 che faranno ballare e cantare;

Domenica 31 luglio Dott.Jazz & Mr Funk e I Calanti per un intrattenimento a 360 gradi con l'incursione, alle ore 22, dello chef Pasquale D'Ambrosio;

Lunedì 1 agosto la festa si conclude con due band, i Medinita e i Crifiu, che porteranno a Castrì di Lecce le loro sonorità rispettivamente italiane e mediterranee con influenze diverse, capaci di sorvolare i confini e di far ballare senza sosta sotto il cielo stellato.

(notizia segnalata da Marcella Barone)