

Tra sapori e memoria, Fragagnano celebra le sue radici

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



La cucina tradizionale come identità e memoria, il cibo come legame con il territorio. Quel sapere che significa attenzione alla propria salute e che, allo stesso tempo, diventa anche valore educativo da tramandare alle giovani generazioni. C'è tutto questo nel progetto "Donna custode di saperi e sapori" che ha come protagoniste figure da anni impegnate nei campi più disparati e che si rivolge a un pubblico ampio, celebrando la presenza femminile come custode di saperi, gesti antichi e storie che attraversano il tempo.

Per due giorni, sabato 29 e domenica 30 novembre, Fragagnano ospita una serie di eventi che coniugano cucina e teatro, tour e narrazioni, esposizioni e laboratori esperienziali. L'iniziativa è della Pro Loco di Fragagnano, in collaborazione con Comune, Unpli Puglia, Slow Food Vigne e Ceramiche, Alleanza Cuochi Slow Food, Salento delle Murge e il sostegno della regione Puglia (avviso pubblico anno 2025 per la erogazione di contributi alle associazioni turistiche Pro loco).

Si comincia sabato 29 novembre con la Giornata dei saperi e delle memorie che prevede due laboratori. Il primo, "Mani in pasta nella tradizione" (dalle 9:30 alle 12) coinvolgerà bambini dai 6 anni che, guidati dalla biologa nutrizionista Nadia Franco, impasteranno come una volta, apprendendo stagionalità e legame con il territorio. Nel pomeriggio (dalle 16:30 alle 18:30), guidati dalla cuoca Maria D'Acunto (La Luna nel Pozzo e referente regionale Alleanza Cuochi Slow Food) e Emilia Blasi (vicepresidente Slow Food Vigne e Ceramiche), sarà possibile cimentarsi nella preparazione di una zuppa d'autunno e di un biscotto al Primitivo, simboli indiscussi della cucina locale.

Di particolare suggestione, poi, la location che ospiterà i laboratori e lo spettacolo teatrale. Si tratta di Frag (Formazione, radici, amore, gusto), uno spazio multifunzionale nato dall'idea dell'omonima impresa sociale e dell'imprenditrice Antonella Alfonso per promuovere la cultura gastronomica, formare professionisti e sostenere l'economia locale, favorendo socializzazione e inclusione. In questa direzione la scuola di cucina Frag, ha avviato una collaborazione con il progetto Artemide, coinvolgendo alcune donne fragili formate dalla chef Palma D'Onofrio nell'ambito di quel percorso. «Un esempio concreto – spiegano i promotori - di come la formazione possa diventare strumento di rigenerazione sociale».

E se la mattina e il pomeriggio saranno dedicati ai piatti della tradizione, la sera si aprirà invece il sipario su uno spettacolo da non perdere. Alle 19:30 di scena “Punta, la voce delle donne tarantolate” di Luisa Campatelli, con Tiziana Risolo e Anna Colautti, e la regia di Alfredo Traversa. Un viaggio intenso, tra musica, emozioni e ritualità. Sempre in giornata, inaugurazione del percorso espositivo “Trame di donna” con illustrazioni a cura della professoressa Anna Rosaria Piccione, laboratorio d'arte di John Traetta, manufatti realizzati dalle dame dell'uncinetto del posto e fichi dell'azienda agricola Ganto. In parallelo, narrazioni audiovisive con testimonianze e oggetti simbolici che danno corpo alle memorie femminili, a cura delle volontarie del servizio civile.

Il giorno successivo, “Le radici raccontano”: un tour tra ulivi secolari, frantoio ipogeo (di recente riqualificato) e memorie di campagna, guidato dalla professoressa Enza Tomaselli, in compagnia dell'associazione Fotografi per passione Taranto. Raduno in piazza Risorgimento alle ore 10.

«Abbiamo immaginato un fine settimana dedicato alle tradizioni femminili – commenta la presidente della Pro Loco di Fragagnano, Nunzia Digiacoio - tra cucina, memorie, arte e territorio. Vogliamo contribuire a tenere vivo il legame con il nostro passato, consapevoli che sia una ricchezza anche il futuro. La provincia di Taranto e la Puglia tutta sono ricche di saperi e tradizioni che sono un bene immateriale da custodire e valorizzare».

Tutte le attività sono gratuite. Per i laboratori e il tour prenotazione obbligatoria al 389. 4499946.