

A Villa d'Ogna full immersion tra i sapori pugliesi



Quest'anno tocca alla Puglia. Fedele al compito di portare ogni anno in primo piano i sapori e le tradizioni di una regione italiana, la Festa della Natura di Villa d'Ogna per la sua sesta edizione ha guardato a Sud e organizzato due giorni (il

26 e 27 settembre) di full immersion tra prodotti, cucina e spettacoli.

A caratterizzare l'evento è l'attenzione che i promotori del C'entro parrocchiale Ogna mettono nel selezionare ospiti e proposte, per garantire una piena espressione delle tipicità.

Il programma prevede in entrambe le giornate stand di artigiani pugliesi allestiti nel piccolo centro di Ogna e spettacoli di gruppi folcloristici. Nella serata di sabato aperitivo con tagliere specialità pugliesi, un tributo ai cantautori e, naturalmente, i balli con pizzica e taranta, mentre la domenica c'è il sempre gettonato pranzo.

Si serviranno Capocollo di Martina Franca (Presidio Slow Food), Friselline di Enea al pomodorino di Manduria e olio d'oliva extra vergine del Gargano, Spuma di burrata di Andria, Crostino con patè di olive. I primi piatti saranno Tiella barese e Orecchioni del Gargano alle cime di rapa, mentre per secondo ci sarà la Braciolina pugliese con crema di fave di Carpino (altro Presidio Slow Food) e pane di Altamura accompagnata da caponata di verdure. Per finire fichi d'India e pasticceria pugliesi, Moscato di Salento e caffè.

Il costo è di 25 euro e non comprende i vini. Per far conoscere ancora meglio il territorio ospite viene infatti allestita una piccola enoteca dove rifornirsi di bottiglie selezionate dal sommelier della manifestazione. L'appuntamento si conclude nel tardo pomeriggio con una "focacciata" a base di focaccia barese verace.

I posti per il pranzo sono 150. Per informazioni e prenotazioni tel. 348 4372246