

# Bacco nelle gnostre

festa d'autunno

formiche puglia CERCHIUMI 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**.

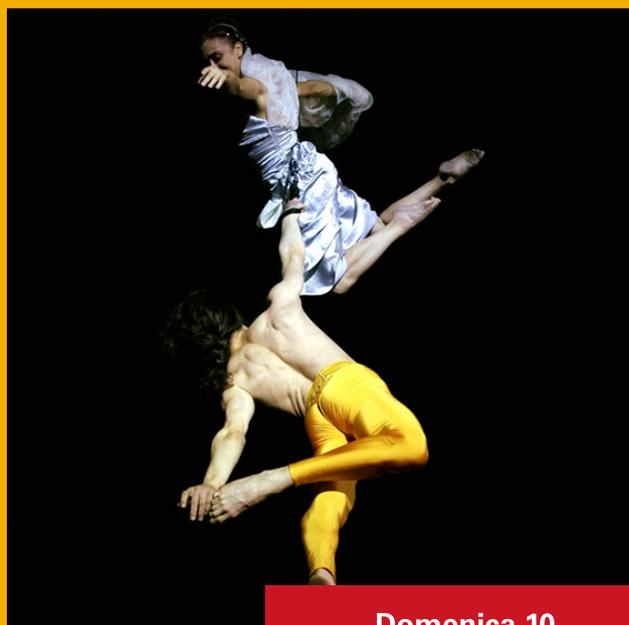
L'evento è promosso ed organizzato dal **Parco letterario Formiche di Puglia**, quest'anno alla soglia dei vent'anni di attività e di tenace difesa delle peculiarità più autentiche del territorio, in collaborazione con il **Comune di Noci** e l'**Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione 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

