



Gastronomia, Musica, Arte e... ITALIA-SPAGNA su maxi schermo!

Rutigliano - Con il patrocinio di Comune, Provincia, Regione e Gal del Sud-Est Barese, a cura dell'associazione "PortaNuova", si svolgerà **Domenica 1 Luglio** la tradizionale **"Festa del Grano"**

, classico appuntamento estivo con la tipica gastronomia rutiglianese.

Giunta alla sua 16a edizione, la "Festa del Grano" propone anche quest'anno un suggestivo percorso tra i caratteristici vicoli del Borgo antico di Rutigliano alla riscoperta degli antichi sapori della cucina rutiglianese: il grano, cotto in caratteristici "pignatieddi" e "tiedde" di terracotta, abbinato con legumi, verdure, frutti di mare, zampina, ecc.

I turisti verranno accolti all'ingresso del Borgo antico da ragazze del luogo in tipici abiti da contadine che offriranno spighe di grano, simbolo di fortuna e prosperità.

16a Festa del Grano: gastronomia, musica e arte

Scritto da Comunicato

Giovedì 28 Giugno 2012 16:58

Dalle **ore 20 circa** inizierà la distribuzione delle tradizionali pietanze, accompagnate dal buon vino "Primitivo" locale e dai grappoli di uva primizia.

Il programma della "Festa del Grano" prevede anche visite guidate gratuite al Borgo Antico, mostre di artisti e artigiani locali, concerti di musica folk e maxi schermo per la Finale del Campionato Europeo di Calcio.

Non mancherà durante la Festa del Grano la possibilità di effettuare un gesto solidale grazie alla partecipazione alla manifestazione della locale sezione AIL (Associazione Italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma), con l'iniziativa "Una spiga per l'AIL".

La 16^ "Festa del Grano" sarà preceduta, **Sabato 30 Giugno**, dal convegno **Il "Grano Buono"**, in programma alle **ore 20,30**

nel

Cortile del Castello

. Il "Grano Buono" è il nome dato alla varietà delle spighe dorate autoctone che un tempo venivano coltivate per essere utilizzate direttamente alla cottura, anziché essere destinate alla panificazione o alla produzione di pasta. Una produzione prettamente tipica del territorio di Rutigliano che si vuole recuperare in larga scala, tutelare e promuovere. Ne parleranno il presidente di "PortaNuova"

Pietro Poli

, il sindaco di Rutigliano

Roberto Romagno

, il presidente del Gal del Sud-Est Barese

Pasquale Redavid

, l'assessore comunale al Turismo

Gianvito Defilippis

, il medico esperto di nutrizione

Vito Dilorenzo

(

la bontà e le proprietà nutritive del "Grano Buono"

) e l'agronomo

Giovanni Urbano

(

Il recupero del “Grano Buono”

); moderatrice dell'incontro,

Dominga Didonna

; per l'occasione sarà allestita la mostra documentaria

“Il Grano Buono”

, curata da

Vito Laforgia

.

Il grano: da 5.000 anni nella cucina di Rutigliano

□

Gli scavi archeologici attestano che il grano viene coltivato nel territorio di Rutigliano già almeno da 5.000 anni.

In uno scavo archeologico è stato rinvenuto un contenitore in argilla con abbondante quantitativo di grano, farro ed orzo carbonizzati, cioè cotti: i residui di un pasto.

A differenza di altri luoghi (l'alta Murgia, ad esempio), dunque, sin dall'antichità il grano nel territorio di Rutigliano non era utilizzato soltanto per la panificazione o, in tempi più moderni, per farne pasta, ma anche e soprattutto, cosa peculiare di questa città, per essere cucinato. Una usanza che si è tramandata con successo sino ai nostri giorni, caratterizzando e rendendo unica la gastronomia rutiglianese.

A Rutigliano, nel corso dei secoli, il grano è stato coltivato sempre con particolare devozione.

16a Festa del Grano: gastronomia, musica e arte

Scritto da Comunicato

Giovedì 28 Giugno 2012 16:58

Sino all'avvento della coltivazione intensiva dell'uva da tavola, il grano era il principale prodotto dell'agricoltura di questo territorio. Oggi il grano continua ancora ad essere coltivato perché persiste la tradizione, tramandata di padre in figlio, di riservare seppur piccoli appezzamenti di terreno, alle spighe dorate, anche per rinnovare ed arricchire il terreno destinato ai tendoni di uva.

La "Festa del Grano", celebrata ogni anno la prima domenica di Luglio, esalta le spighe dorate, antichi simboli di fortuna e benessere, ma soprattutto viene esaltata in questa occasione la tradizionale gastronomia rutiglianese basata sul grano cucinato nei tegami di terracotta prodotti nelle botteghe dei figli locali, altra antica attività lavorativa del popolo rutiglianese.

L'abbinamento tra la terracotta e il grano, oltre, naturalmente alla sapiente abilità delle massaie rutiglianesi, ha favorito la creazione di un ricettario, tramandato di madre in figlia, basato sulla cottura del grano. Che per le sue caratteristiche alimentari, può sposarsi con diversi altri ingredienti. Piatto tipico per eccellenza della gastronomia tradizionale rutiglianese è il "grano con i ceci neri"

, ma da gustare sono anche i tanti abbinamenti: dai legumi alle verdure, dagli ortaggi ai frutti di mare, fino ai dolci.