

IL VINO POSSIBILE

Polignano a mare 12-13 luglio 2015

Un atlante per attraversare con intelligenza il mare magnum degli oli italiani e una bussola per viaggiatori golosi. Lo zibaldone di un vegetariano gourmet, le confessioni di un celiaco gaudente, di una vegana militante e persino acciughe che ballano. E ancora, i 50 piatti che allargano la vita e le etichette senza frontiere per assicurarsi un quantum di ebbrezza enoica senza perdere un goccio di lucidità. Insomma, sinapsi connesse al palato è la ricetta de **Il vino possibile**. Il festival nel festival andrà in scena a Polignano a mare il 12 e il 13 luglio, giornate conclusive della 14esima edizione della kermesse letteraria **Il libro possibile**, evento ideato da Rosella Santoro e Gianluca Loliva con la collaborazione di Vittorio Cavaliere.

Sul palco allestito in piazza Aldo Moro si avvicenderanno, in una specie di TedX dedicato al gusto e agli altri sensi, le firme più prestigiose della libreria gourmand nazionale e internazionale. Non solo. Apertura underground con **J-Ax**, eminenza del rap made in Italy a tu per tu in una intervista (im)possibile con sua irriverenza **Dario Vergassola**, di scena a Polignano anche come autore del suo La ballata delle acciughe. Fra le mille declinazioni possibili, cibo e vino si racconteranno in trasfigurazioni letterarie come quelle a firma di **Sveva Casati Modignani**, a colloquio con l'autore **Mario Desiati**. Di scena anche l'oleologo **Luigi Caricato**, gli chef interpreti della cucina italiana con mano attenta alla salubrità e alla spiritualità del cibo **Pietro Leemann**, **Marcello Ferrarini** e **Filippo La Mantia** che presenterà in anteprima il suo libro in uscita a settembre. Ci saranno il vincitore di Master chef **Stefano Callegari**, il giornalista goloso del Corriere della sera **Roberto Perrone**, il gastronomo **Paolo Marchi** e l'enologo **Riccardo Cotarella**, designato dal governo nazionale alla guida del comitato dei saggi incaricato di raccontare il buon vino all'Expo 2015 di Milano. Puntata rock-vegana invece con **Paola Maugeri** e le sue ricette "per nutrire l'anima, il corpo, il pianeta". Non mancheranno i contributi di appeal internazionale, come quelli della giornalista-scrittrice **Jane Baxter** (firma di The Guardian) e la food-writer londinese **Christine Smallwood**, ma anche un tributo speciale (nel decennale della scomparsa) al padre della cultura materiale italiana in declinazione enogastronomica, Luigi Veronelli, raccontato da **Arturo Rota**, e molto altro ancora. Spazio anche ai laboratori di educazione a misura di bambino, parola d'ordine imparare manipolando pasta di sale e affini, anche attraverso le strisce di disegni animati edite dal **Gal Terra di Murgia**.

Insomma, teoria e naturalmente prassi di sana e golosa intelligenza: oltre 50 i corner gourmet dedicati alle degustazioni di vini e cibi d'eccellenza, nazionali e internazionali, unica frontiera ammessa è quella del buono autentico.

Ulteriore novità dell'edizione 2015 **Il pranzo possibile**: il 13 luglio alle 13 (secondo la teoria dei numeri, è numero stellato) una brigata stellare (appunto) di chef baciati

dalla Michelin planerà su Polignano a mare. Per caratura e peso specifico della crew di cucina, l'evento non conta doppi nella storia della gastronomia pugliese, ma le buone ragioni sono più d'una. Gli otto cuochi chiamati a raccolta prepareranno presso lo storico ristorante **Da Tuccino** il pasto più "buono" dell'anno, presentato dal gastronomo ideatore di Identità golose **Paolo Marchi**. Il ricavato del pranzo apparecchiato anche grazie al contributo del main sponsor **Selezione Casillo**, sarà destinato all'Aisla (Associazione italiana per la ricerca sulla sclerosi laterale amiotrofica). La Sla è la malattia che qualche anno fa ha colpito il "re del crudo di mare" Pasquale Tuccino Centrone, patron del ristorante dove andrà in scena l'evento, insegna che ha fatto grande il nome della cucina pugliese nel mondo che rischiava di chiudere i battenti proprio a causa della malattia di Tuccino. Gli chef in arrivo sono: **Niko Romito** (Reale, Castel di Sangro, tre stelle Michelin), **Gennaro Esposito** (La torre del Saracino, Vico Equense, due stelle Michelin), **Pino Lavarra** (Tosca, Hong Kong, una stella Michelin), **Nicola Fossaceca** (Al Metrò, San Salvo Marina, una stella Michelin), **Andrea Migliaccio** (L'Olivo del Capri palace, due stelle Michelin), **Angelo Sabatelli** (Ristorante Angelo Sabatelli, Monopoli, una stella Michelin), **Pietro Leemann** (Joia, Milano, una stella Michelin), **Enzo Florio** (resident chef del ristorante Da Tuccino, Polignano a mare).

A chiudere la kermesse sarà l'attrice **Isabella Ferrari**, affascinoso volto del cinema made in Italy. Una testimonianza per significare quel rilancio della Puglia nel mondo che passa sicuramente anche dalla produzione d'arte in celluloide.

Programma ricco, insomma, per tutti i palati. **Il vino possibile** è il festival che riporta cuore e testa in cucina e pure in vigna. Per la gioia di vegani, vegetariani, crudisti, reducetariani. E onnivori con cervello.

Polignano a Mare, 12/13 luglio 2015