

Domenica mattina sarà rievocata la mietitura a mano tra le spighe dello chef orsarese,

il grano sarà trebbiato e molito nel pomeriggio a Troja alla "Festa del Grano"



In preparazione della prima "Festa del Grano", che avrà luogo Domenica 10 Luglio a Troja, sui Monti Dauni c'è aria di cooperazione e di sinergie. E visto che si parla di valorizzazione di prodotti a "Chilometro Zero", tra i protagonisti delle iniziative non poteva mancare lo chef più noto in terra dauna: **Peppe Zullo**. Lo Chef di Orsara, appassionato filiera corta e attento promotore dei sapori d'un tempo, ci accompagnerà in una mattinata alla riscoperta del prodotto a Chilometro Zero per eccellenza in terra di Capitanata: il grano. Domenica mattina, infatti, sotto la guida di sapienti contadini di Troja e Orsara, sarà rievocata la mietitura a mano con le falci e saranno preparate le "gregne" (fasci) di spighe che verranno trebbiate e poi molite domenica in piazza a Troja.

L'appuntamento è per **Domenica mattina alle ore 10.00 a Piano Paradiso, Orsara**. Il luogo della mietitura non è casuale, andremo infatti nell'azienda in conversione biologica dove Peppe Zullo ha seminato il grano Strampelli. Il grano mietuto sarà in parte trebbiato e molito sul posto per dar luogo ad alcune delle spettacolari creazioni dello chef orsarese, capace di trasformare questo antico prodotto della terra in gustosi e preziosi sapori. Parte dei fasci, invece, saranno trebbiate in piazza a Troja a partire dalle 17.00, utilizzando i metodi di una volta: con cavalli e bastoni ma anche con le primitive trebbie fisse. Una parte del grano sarà poi molito in piazza con antiche macine in pietra e con piccoli mulini elettrici ed infine sarà utilizzato per la realizzazione della pasta fresca e del pane, anch'essi realizzati in piazza.

La Festa del Grano, insomma, non sarà soltanto una bella occasione per celebrare le antichissime tradizioni e i riti legati al grano, ma sarà anche, finalmente, un'occasione per sperimentare la cooperazione di diverse realtà produttive dei Monti Dauni: la sapiente

IL GRANO: dalla terra alla tavola, in compagnia dello Chef Peppe Zullo

Scritto da La Redazione On-Line
Giovedì 07 Luglio 2011 20:26

tradizione culinaria orsarese rilanciata da Peppe Zullo, la realtà in crescita del Nero di Troia, che sarà assaggiato domenica in piazza all'interno dei **percorsi enogastronomici**, e poi la musica, le danze e le esibizioni itineranti de “

Le Faitare

”, la nota associazione di Faeto che valorizza la cultura franco-provenzale attraverso le antiche “

Danze delle Spighe

”. Infine sarà un'occasione di promuoversi per tutti i ristoratori e i produttori dei Monti Dauni che parteciperanno all'iniziativa di Domenica 10 Luglio a Troja e ai relativi percorsi di assaggi. Insomma sui Monti Dauni, “insieme si può”.

Per il programma completo: www.actmontidauni.it

A.c.t! Monti Dauni
Associazione Culturale & Turistica