



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco: UFSLVQ



PROGRAMMA

LECTOR IN TAVOLA 2017

Venerdì 23 e Sabato 24 Giugno
dalle ore 18,00 - Chostro dei Paolotti
CONVERSANO
www.lectorinfabula.eu

Venerdì 23 giugno ore 20,00

“il cibo come identità culturale: l'essenza della micro-territorialità gastronomica “

itinerario gastronomico alla ricerca dei sapori identitari

Le carni di masseria:

- Capocollo della tradizione in purezza
- Zampina allo spiedo con focaccetta al rosmarino
- Lesso di quinto quarto con misticanza dei nostri orti

Il pescato locale:

- Polpo verace con patate novelle e cipolla rossa
- “Azzurri” di lampara in carpione
- Tegame di riso, patate e cozze

Le verdure di stagione:

- Zucchini “insolati” alla poverella
- Parmigiana di melanzane “scomposta”
- Crudi da gustare

I pani ed i dolci della credenza:

- “skanate” di semola senatore Cappelli
- Focacce, frise e taralli all’olio extra vergine DOP della terra di Bari
- Bocconotto delle Badesse Mitrate “in progress”
- Cartucci di mandorla Genco agli agrumi

La tavola del casaro:

- Cooking show con degustazione a cura di mastri casari del territorio

La bouvette:

Degustazione di una selezione di vini locali
a cura di AIS – PUGLIA delegazione Murgia

Sabato 24 giugno ore 20,00

“sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella produzione e nel consumo di cibo: il menu circolare della civiltà contadina “

... un pugno di fave, un quinto di semola, un “manocchio” di sivoni, il pane di avantieri ed un filo di olio nostro...

Le erbe spontanee:

- Cicorielle all’agro con olio extra vergine DOP della terra di Bari

I legumi secchi:

- “N’capriata” di fave secche e sivoni con cipolla di Acquaviva

Il pane di semola di avantieri:

- “M’banata” di fave secche, sivoni e pane di semola con “cornaletti” fritti

La creatività delle nonne:

- “M’banata” croccante

La pasta ...a tutti i costi:

- Reginelle con purea di fave, rucoletta e pomodorini fiaschetto

I crudi di stagione:

- Degustazione di ortaggi e frutti di terra rossa

➤ **Laboratorio di intaglio su vegetali a cura dell’Alberghiero di Polignano a Mare**

Ore 23,30: i sapori della domenica... ANTEPRIMA

➤ **Degustazione di orecchiette con “brasciole” di diaframma e polpette di pane**

La bouvette:

Degustazione di una selezione di vini locali
a cura di AIS – PUGLIA delegazione Murgia