

I nuovi bicchieri e le novità della sagra più grande d'Italia

Scritto da La Redazione

Domenica 22 Luglio 2018 08:48



“Come è ormai noto la rinomata **“Sagra da Far'nèdd e dei Sapori di Puglia Città di Rodolfo Valentino**” si terrà **domenica 12 agosto 2018** nel centro storico di **Castellaneta**

con dieci degustazioni a un unico ticket, secondo la formula che ne ha decretato il successo ormai da 17 anni, durante la quale si potrà ascoltare musica di vari generi da parte di gruppi provenienti dal Sud Italia.

La “Sagra da Far'nèdd e dei Sapori di Puglia Città di Rodolfo Valentino” è considerata **la sagra più grande d'Italia**

I nuovi bicchieri e le novità della sagra più grande d'Italia

Scritto da La Redazione
Domenica 22 Luglio 2018 08:48

con i suoi 2,5 km di percorso nel cuore della storia architettonica di Castellaneta, con le specialità dell'enogastronomia pugliese, a cominciare da 'a far'nèdd', la farinella ricavata macinando i legumi.

Quest'anno la sagra si presenta con un percorso enogastronomico che parte dall'imbocco principale del centro storico, per proseguire per via Vittorio Eman



uele, attraversando vicoli e palazzi fino ad arrivare nella centralissima piazza Umberto I.

Novità per quest'anno è l'ideazione di numerosi piatti con utilizzo del prodotto principe della sagra: 'a farnèdd'; insieme alla far'nèdd' si potranno degustare varie specialità della tradizione enogastronomia pugliese, come Panino di Farinella Farcito dallo chef Luigi Ignazzi di F.Ili Gourmet, Mozzarelle Gioiella e Capocollo, Focaccia di Laterza di Fornerie Laertine, Zip Zip con Pane Casereccio del Panificio Duemme e l'olio extravergine del Frantoio Oleario Terrusi, Pasta Divella alla San Juannin' del Ristorante Villa Giusy, Vino di Giovanni Zullo, Salsiccia alla Brace della Macelleria Vito Cellamare, Gelato Negus della Pasticceria Dolci Voglie, Frutta dell'Ortofrutta del Parco, l'amaro Pugliese Fiume: insomma l'eccellenza della produzione pugliese al servizio di un piatto antico, nonché Pasticcini della Dolciaria Landolfi.

I più fortunati che riusciranno a prendere il ticket per le degustazioni **riceveranno in omaggio il bicchiere ufficiale** in

ceramica dipinto a mano con la traduzion

