



# SCOPRI IL FESTIVAL GUSTOJAZZ: UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE DI MUSICA E GASTRONOMIA

Se sei un amante del jazz e della buona cucina, il **Festival GustoJazz** è l'evento che non puoi assolutamente perdere. In programma dal 4 al 9 e il 24 luglio 2024 con un Evento Speciale, questo Festival, unico nel suo genere, combina l'eleganza della musica jazz con i sapori autentici della cucina locale, offrendo un'esperienza multisensoriale capace di deliziare tutti i tuoi sensi.

**GustoJazz**, riconosciuto tra i Grandi Eventi della Regione Puglia, realizzato con il sostegno del Comune di Corato - Assessorato alle Politiche Educative e Culturali e Assessorato allo Sviluppo Economico e organizzato dall'Associazione Culturale Art Promotion, in programma a Corato dal 4 al 9 luglio scorso, si **chiude con un Evento Speciale mercoledì 24 luglio p.v. in Piazza Vittorio Emanuele: Peppe Servillo**, teatrante e attore impegnato, storica Voce degli Avion Travel, presenta **"L'Anno che verrà. Canzoni di Lucio Dalla"**, accompagnato da due grandi jazzisti argentini di fama internazionale, **Javier Giroto** al sax e **Natalio Mangalavite** al pianoforte.

Come per tutti i concerti di questa VI edizione, **anche l'Evento Speciale è ad ingresso gratuito.**

Il programma **Jazz** di quest'anno si distingue per la presenza di un sestetto di virtuosi dello strumento a pistone, ospitando artisti di grande rilievo e di fama internazionale, tra cui **Paolo Fresu** con Omar Sosa, **Fabrizio Bosso**, **Flavio Boltro** con Nino Buonocore, **Cesare Dell'Anna**, insieme a giovanissimi talenti, **Emanuele Calvosa** e i gemelli **Matteo e Giovanni Cutello**, che hanno già avuto modo di affermarsi in festival in Italia e all'estero.

Ogni sera i concerti illuminano di luci, di musica e di emozioni il centro cittadino, tra sperimentale e classico, tra virtuosismo e improvvisazione, con un unico obiettivo: affascinare e coinvolgere un pubblico eterogeneo e multigenerazionale con suggestioni derivanti da differenti culture musicali.

"Ritorna GustoJazz - dichiara **Concetta Buccì, Assessore allo Sviluppo Economico** - tanti gli artisti di fama internazionale che saranno ospiti di questo festival. La sezione del Gusto, completamente rinnovata, mette in risalto i prodotti di eccellenza del nostro territorio, raccontati dai produttori, dagli artigiani e dalle nostre attività di ristorazione. Tra gli ospiti speciali, lo chef contadino **Pietro Zito** e due meravigliosi **Cooking Show** che permettono al pubblico di degustare numerose prelibatezze.

Grazie alla collaborazione degli Assessorati alle Politiche Culturali e allo Sviluppo Economico, continuiamo a rendere la nostra città sempre più bella e attrattiva. Vi aspettiamo per questa nuova edizione. Corato è Cultivar e Bellezza."

La sezione **Gusto** è pensata per coinvolgere le realtà produttive locali al fine di valorizzare le produzioni enogastronomiche del territorio, attraverso approfondimenti critici ed esibizioni live.

Ogni sera prima dei concerti, a partire dalle ore 20, il Festival propone un ricercato "menù" di attività, incontri e performance legati al cibo e alle sue contaminazioni con le diverse espressioni artistiche: un'occasione unica per scoprire che la cucina non è soltanto la risposta a

un bisogno quotidiano, ma un progetto creativo in cui immergersi per offrire ai partecipanti la possibilità di vivere un'esperienza originale, autentica, personalizzata, da protagonisti.

Gli **Aperitivi in Jazz** sono realizzati in collaborazione con After, La Bottega di Gigi, Panificio Il Toscano, Pesce Fritto e Bacalà, Quanto Basta Cafè, Sudivino, Terra Maiorum, Tobeer.

Il programma di questa edizione intende approfondire il tema della **sostenibilità alimentare**, proponendo riflessioni relative proprio al **consumo etico del cibo** e alla qualità e salubrità dei nostri prodotti locali, in particolare modo **l'olio extra vergine di oliva da Cultivar Coratina**, che quest'anno viene esaltata con la novità dell'Oil Bar, realizzato in collaborazione con l'Associazione Terre di Coratina. Gli incontri e le esibizioni live sono introdotti e moderati dal Prof. **Alessandro Buongiorno**, Docente di Economia del Turismo all'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", esperto in Destination management e valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico.

È lo Chef contadino **Pietro Zito**, patron dell'Osteria "Antichi Sapori" di Monte-



Il Pentolo di Antonio Reale



Leonardo Mallardo



Marco Lattanzi

grosso, ad inaugurare la sezione "gusto" del Festival dall'eloquente titolo **"Parole e Assaggi"**.

**Pietro Zito**, il "Cuoco contadino" come ama definirsi, è stato artefice e pioniere di un'impresa straordinaria che dura ormai da trent'anni e che dalla Puglia lo ha portato ad essere conosciuto, apprezzato ed imitato fino in Giappone. La sua è una filosofia fondata sui valori del rispetto e dell'etica, un'eredità antica che ha saputo portare e affermare nella moderna ristorazione, anticipando i tempi, con la consapevolezza di chi è nato e cresciuto in questa Terra e conserva radici ben salde



Aperitivi in Jazz

nella sua tradizione contadina. Il suo libro "C'è un fuori e c'è un dentro - 10.950 giorni e un sogno" (Edizioni Secop) celebra questi valori e svela i segreti, le ansie e le sfide di chi dal 1993 ha visto lungo su almeno due tendenze molto in voga oggi: la riscoperta dello stile conviviale della trattoria e il modello "dal campo alla tavola".

Il nome di **Pietro Zito** è legato ai principi della nutrizione, della sostenibilità ambientale e dei diritti umani sanciti nella Carta di Milano consegnata al Segretario Generale delle Nazioni Unite (ONU) e divenuta eredità dell'Expo 2015 dedicato al cibo. Il valore del "Rispetto" per la madre



Incontro Parole e Assaggi



Oil Bar GustoJazz



Pietro Zito

terra, per i cicli biologici naturali, per la stagionalità e la conservazione della biodiversità. E il valore dell'"Etica", intesa come giusta ricompensa per i fornitori, che sono i piccoli produttori agricoli della zona, che con passione coltivano qualità e raccolgono eccellenza; verso i clienti, che devono essere certi della provenienza delle materie prime e partecipi di un processo collettivo che mette sempre al primo posto la qualità senza compromessi di quello che mangiamo; verso i lavoratori e i dipendenti, che sono le vere colonne portanti dell'attività di ristorazione, a cui vanno garantiti tempi e ritmi di lavoro

compatibili con le esigenze fondamentali della vita privata e familiare e compensi equi per la dedizione e la fatica che comporta questo non facile lavoro. Il tutto nella consapevolezza che dal benessere e dalla felicità delle persone dipende il mantenimento nel tempo di un modello di Comunità e di uno stile di vita, quello della Dieta Mediterranea Patrimonio dell'UNESCO, che tutto il mondo ci invidia.

E a proposito di qualità e genuinità dei prodotti pugliesi, dopo le "parole" di Zito, seguono gli "assaggi" con il **"Cooking Show Granoro"** realizzato in collaborazione con il "Pentolo" di **Antonio Reale**, durante il quale il pubblico può degustare ricette tipiche pugliesi a base di olio extravergine di oliva da cultivar "Coratina", preparate dal vivo.

Un'esperienza comunitaria da vivere in allegria per scoprire le curiosità sulla qualità degli ingredienti, l'impronta ecologica degli alimenti e i trucchi del mestiere, per realizzare dei piatti gustosi e dal sapore unico e inimitabile, che fanno grande la cucina pugliese.

In programma anche una serata dedicata alla nobile arte bianca della panificazione con il **Cooking Show "Le mani in pasta"** dedicato a due prodotti di eccellenza che rappresentano la tradizione gastronomica pugliese e italiana nel mondo: **la focaccia e la pizza**.

La focaccia, capolavoro della cucina pugliese e regina dello street food, che nel film del compianto Nico Cirasola non soltanto ha sconfitto il più famoso modello di ristorazione di massa al mondo (leggi McDonald's) ma, piacendo anche tanto agli americani, ha anche dimostrato di poter davvero essere "blues". E la pizza, specialità tradizionale garantita (STG) riconosciuta dall'Unione Europea, sicuramente il prodotto che più di qualunque altro connota la cucina italiana nel mondo e che oggi rivive una nuova entusiasmante stagione grazie alla sua storia e anche al contributo delle nuove generazioni di pizzaioli che l'hanno saputo reinterpretare in chiave contemporanea, assecondando la crescente attenzione dei consumatori verso la sostenibilità ambientale e la salubrità alimentare. L'accurata selezione delle farine, la preparazione delle masse con attenzione al giusto grado di umidità e ai processi di fermentazione naturale, le tecniche di cottura e, naturalmente, la scelta degli ingredienti più pregiati di cui il nostro territorio è ricco, ne fanno oggi un'eccellenza gastronomica senza eguali e l'arte della sua preparazione un patrimonio dal valore universale riconosciuto anche dall'UNESCO nel 2017.

Il **Cooking Show "Le mani in pasta"** è un vero momento formativo e di approfondimento con la **doppia esibizione live** di due artisti locali dei prodotti da forno come **Marco Lattanzi** del Panificio Il To-



Concetta Buccì



Cooking Show Mani in Pasta

scano e **Leonardo Mallardo** della Pizzeria Quattropassi che svelano tutti i passi e i segreti per preparare una **focaccia** e una **pizza**, da oscar.

**"GustoJazz, un Festival itinerante che coniuga nuovi linguaggi espressivi con la memoria storica della città di Corato"**

**GustoJazz** si svolge nel suggestivo centro storico di Corato, trasformando le sue strade e le sue piazze in un palcoscenico a cielo aperto. Sette giorni di pura magia, artisti jazz di fama internazionale e talenti emergenti si esibiscono in concerti live ad ingresso gratuito, nei luoghi simbolo della memoria collettiva della Città.

È un'occasione unica per conoscere la città dell'olio extravergine di oliva da cultivar "Co-ratina" con le sue chiese (Santa Maria Maggiore, San Vito, Maria SS. Incoronata, Santa Maria Greca, San Domenico, San Benedetto, Madonna del Carmelo, San Francesco) e i suoi palazzi storici (Gioia, De Mattis, La Monica, Catalano, Gentile Griffi, Spallucci) che racchiudono piccoli tesori, lontani dai circuiti del turismo di massa. Tanti i monumenti simbolo del potere religioso e laico disposti lungo le vie cardine della città, che il Festival GustoJazz contribuisce a valorizzare e a promuovere presso il numeroso pubblico pro-veniente dalle città limitrofe o in vacanza in città.

L'evento è cofinanziato dall'Unione Europea, Repubblica Italiana, Regione Puglia, Assessorato al Turismo con Pugliapromozione. POC Puglia 2014-2020 Asse VI, Azione 6.8 "Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche".

**SCOPRI GLI EVENTI IN PUGLIA SU:  
WWW.VIAGGIAREINPUGLIA.IT/EVENTI/IT**



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA



Puglia  
PROMOZIONE  
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 - ASSE VI - AZIONE 6.8

#WEAREINPUGLIA®