

A Corato la VI edizione del Festival GustoJazz

Organizzato dall'Associazione Culturale Art Promotion e la direzione artistica di Alberto La Monica

 Quotidiano di Bari

3 minuti di lettura



Prosegue a Corato la VI edizione del Festival GustoJazz, realizzata con il sostegno del Comune di Corato – Assessorato alle Politiche Educative e Culturali e Assessorato allo Sviluppo Economico, **sino al 9 luglio 2024**.

GustoJazz è organizzato dall'Associazione Culturale Art Promotion e la direzione artistica di Alberto La Monica, con l'intento di creare un importante evento culturale per la città di Corato, celebrando il connubio ideale tra la musica jazz in tutte le sue declinazioni, l'enogastronomia e la promozione del territorio.

Una sesta edizione particolarmente ricca, che si sviluppa in un arco temporale di 6 giorni, itinerante nelle varie piazze del centro, per offrire ai coratini e ai turisti un ampio ventaglio di concerti, incontri e degustazioni enogastronomiche. **Tutti gli eventi proposti sono ad ingresso gratuito**. Il programma di **GustoJazz 2024** propone un cartellone musicale di qualità con un sestetto di virtuosi della **tromba**, affiancando una importante **sezione dedicata al GUSTO, che si inaugurerà stasera alle ore 20 in Piazza Vittorio Emanuele**, con incontri sul tema della sostenibilità alimentare, cooking show e degustazioni di prodotti tipici, allo scopo di valorizzare le tradizioni e le eccellenze nel campo dell'enogastronomia, legando lo spettacolo dal vivo alla promozione del territorio.

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.

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 particolar modo l'**olio extra vergine di oliva da Cultivar Coratina**, che quest'anno verrà esaltata con la novità dell'**Oil Bar**, realizzato in collaborazione con l'**Associazione Terre di Coratina e After**.

A partire dalle ore 20, in Piazza Vittorio Emanuele, “Aperitivi in Jazz”:
degustazioni con ticket a cura di **Terra Maiorum, Panificio Il Toscano**.

Gli incontri e le esibizioni live saranno 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.

Sarà lo Chef contadino Pietro Zito, patron dell’Osteria “Antichi Sapori” di Montegrosso, **ad inaugurare la sezione “Gusto”** con un incontro dall’eloquente titolo **“Parole e Assaggi”**.

E a proposito di qualità e genuinità dei prodotti pugliesi, dopo le “parole” di Zito, ci saranno gli “assaggi” con il **“Cooking Show Granoro”** realizzato **in collaborazione con il “Pentolo” di Antonio Reale**, durante il quale il pubblico potrà 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.

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 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 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.(foto Marco Medaglia)