



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese

Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

16-21
MAGGIO
2022



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

16-21
MAGGIO
2022

CHIACCHIRI E FRUTTE: IL PRIMO MERCATO DELLA BIODIVERSITÀ.



Costantino Silvio Pirolo
Emanuele Derobertis

Perché Chiacchr e Frutt?

Chiacchr e Frutt è un aforisma della cultura contadina per dire «**chiacchiera ma produci**»! Consuetudine vuole che, durante la lunga giornata dell'acinino, il viticoltore o il massaro rivolgesse ai più giovani questa massima per incitarli a giocherellare meno e ad accelerare il lavoro di diradamento degli acini d'uva.

E' diventato il *mood* dei mercatini organizzati dalla **Associazione di Promozione Sociale Tipica Adelfia**, nei quali l'esposizione e la vendita dei prodotti della tradizione rurale barese si fonde con l'assaggio, la degustazione, la chiacchera e la piacevolezza di una serata estiva, in compagnia.

Il luogo di incontro «alla vecchia stazione»



Il luogo dove si tiene «chiacch e frutt» è fortemente simbolico. Una vecchia stazione ferroviaria (del 1928) dalla quale negli anni '30 sono partiti i primi vagoni ferroviari di uva da tavola destinati ai mercati settentrionali.

La vecchia stazione ferroviaria è adesso uno **spazio vivo da frequentare** non più per partire ma **per restare** e trascorrervi piacevoli serate.

La principessa della biodiversità: l'uva baresana.



Le uve da tavola tradizionali e storiche, ancora prodotte da pochi viticoltori, trovano spazio nei mercatini e si rivolgono a un pubblico che «le capisce» e le apprezza.

Tra di esse: **Baresana**, **Pizzutella**, **Mennavacca** e **Moscato** dal sapore antico ma mai dimenticato.

Adelfia, da sempre Terra di uve tradizionali.



Tanti i produttori che animano le serate dei mercatini! Non solo adelfiesi ma anche dei **Comuni vicini** e della **Murgia** che portano i prodotti tipici dei rispettivi territori.

La *cipolla* rossa di Acquaviva, *l'oliva* termite di Bitetto, il *carosello* e il *barattiere*, i *legumi* di Laterza, *verdure* e *frutta* di Aziende biologiche, i *fichi* «Dottato» e «Mingotauro», le *mandorle* di Toritto e tanto altro.





APPRISCIÒ, per la riscoperta del Vitigno Notardomenico e una vinificazione sperimentale.



I vini a Chiacchre e Frutti!



La nuova stagione è alle porte!

Chiacchr e Frutt

Il km zero in stazione

Venerdì 27 MAGGIO Conferenza stampa di presentazione	Venerdì 3 e 17 GIUGNO Chiacchr e Frutt	Venerdì 1 e 15 Giovedì 28 LUGLIO 1, 15 Chiacchr e Frutt 28 "Stazione giovani"
Venerdì 5 AGOSTO Chiacchr e Frutt "Festa d'estate"	Venerdì 2 e 16 SETTEMBRE Chiacchr e Frutt	Venerdì 7 e 21 OTTOBRE Chiacchr e Frutt 21 "Festa del vino"

- 9 appuntamenti stagionali.
- Primo e terzo venerdì del mese.
- Solo prodotti stagionali.
- 16 casette in legno *handmade*.
- 1 angolo di Vini locali.
- Spazi food e relax per le famiglie.