

"Qui il capocollo è dolce e affumicato leggermente, assomiglia al culatello di Parma e al prosciutto delle Ardenne: questo per dare l'idea, perché è un'altra cosa" (Cesare Brandi, 1968)

Un omaggio al prodotto simbolo di Martina Franca, il capocollo, che sarà esaltato nelle declinazioni delle proposte gastronomiche, tra tradizione ed innovazione culinaria. **Si svolgerà l'8 e il 9 dicembre, nella città della Valle d'Itria, "Eccellente! Il capocollo di Martina Franca come non lo avete mai assaggiato"**. La manifestazione, il cui obiettivo è promuovere e valorizzare il capocollo quale prodotto tipico del territorio, è organizzata **dall'associazione Extravaganza con la partecipazione del Comune di Martina Franca (assessorato comunale alle attività produttive)**. Dalle **ore 12 alle ore 24, sabato e domenica prossimi, in piazza XX Settembre**, nel centro di Martina Franca, il capocollo sarà il protagonista della rassegna, che metterà insieme l'estro e la sapienza degli chef con la storia gastronomica regionale e l'esperienza dei produttori.

Un'anteprima destinata ai giornalisti e agli esperti si svolgerà **giovedì mattina, 6 dicembre**, a far tempo dalle ore 10.30. Sarà una **conferenza stampa in un'inedita veste 'itinerante', nei luoghi di produzione e trasformazione del capocollo**. Si comincia con la tappa nell'**azienda agricola Giuseppe Caroli**, nella masseria Pezze Mammarelle (contrada Pezze Mammarelle, Martina Franca), dove, in maniera esclusiva, si alleva, in modo estensivo, la razza suina nera autoctona. Si proseguirà con la visita nell'impianto di produzione del capocollo di Martina Franca, nel **salumificio "Salumi Martina Franca"** (via Vecchia Ceglie zona L numero 5). **Una delegazione di giornalisti si muoverà, con gli organizzatori, alle ore 10 da piazza XX settembre (per informazioni: tel. 339 3927372).**

Sabato mattina, 8 dicembre, alle ore 11, prima dell'inaugurazione di "Eccellente! Il capocollo di Martina Franca come non lo avete mai assaggiato", l'esperto Giuseppe Barretta terrà un **laboratorio di degustazione** in piazza XX settembre. **Alle ore 12, si avvierà la rassegna, che comprende varie proposte gastronomiche, in cui il capocollo sposerà le cucine regionali, i primi piatti e i finger food.**

Tra le portate principali, si potranno assaggiare le orecchiette con broccoletti e capocollo dello chef **Gianfranco Palmisano** del ristorante Gaonas di Martina Franca o il tortello ripieno di patate e capocollo, con riduzione di vino primitivo di Manduria, dello chef **Cosimo Guarino** del ristorante Four Seasons di Martina Franca.

Sarà possibile degustare il classico piatto con capocollo affettato e formaggio canestrato pugliese, oppure il tagliere di capocollo con bocconcini di mozzarella di bufala campana.

Infine, il capocollo sarà un accompagnamento prelibato e raffinato per i prodotti da forno della tradizione del centro-Sud Italia: la *cazzatedda* di Ceglie Messapica, la *strazzata* lucana e la *pinsa* romana. Gustoso ed invitante sarà anche il panzerotto fritto con il ripieno di mozzarella e capocollo. Ad accompagnare le pietanze, sarà possibile assaggiare una selezione di vini di cantine Miali di Martina Franca. "Latteria del Ringo", inoltre (nella sua sede in via Vittorio Emanuele 65-68, a Martina Franca), proporrà 'l'aperitivo martinese' con capocollo.

Allo slogan di **#occupycapocollo, infine, risponderanno, in un "flash mob del capocollo"**, le maggiori piazze italiane, a Roma (piazza Navona), Padova, Milano, Pescara e Torino. I giovani dell'associazione organizzatrice offriranno, ai passanti e ai turisti, i panini con il capocollo: un modo originale per promuovere questo prodotto tipico al di fuori della Valle d'Itria.