

SECONDA EDIZIONE DI ORIA IN SEI GIORNI, EVENTO STORICO-GASTRONOMICO

Il 23 luglio riparte 'Oria in sei giorni', evento di valorizzazione del territorio, degli artisti e delle aziende locali, promosso dall'associazione oritana 72024. La seconda edizione di 'Oria in sei giorni' (la prima nel 2019) si sviluppa in sei giorni (23,24,25,29,30,31 luglio) all'insegna dei sapori tipici della nostra terra, in cui i partecipanti scopriranno Oria vivendo esperienze sensoriali uniche: degusteranno prodotti caratteristici immersi in sei magiche cornici naturali.

Questa edizione è incentrata sul gusto, e infatti fulcro delle sei serate sono le degustazioni: olii di una masseria locale, vini di cantine rinomate epietanze di aziende e caseifici ben noti nel territorio. Tanti gli ospiti che allieteranno i partecipanti con la loro creatività: da Annika Dzerve, che tramuta il vino in vera e propria arte visiva, ad Annalia Cavaliere e Daniela Errico, che con la loro musica riportano in tempi lontani.

Ogni serata permetterà di visitare posti suggestivi con guide qualificate, che presenteranno la storia dei luoghi e le loro particolarità. Le serate prevedono la visita alla torre Palombara, al frantoio ipogeo nel centro storico di Oria, al Parco Montalbano, alla masseria Argentone, al Resort Laurito, al museo archeologico e dei Messapi.

Oltre a conoscere il passato dei luoghi che visiteranno, in una delle sei serate i partecipanti all'evento scopriranno nei dettagli la storia di un illustre concittadino, il gastronomo Vincenzo Corrado, padre della dieta mediterranea. La scoperta di questo personaggio sarà coronata dalla degustazione di una ricetta tratta dalla sua opera "Del cibo pitagorico".

Oria farà dunque da sfondo ad un evento dedicato alla promozione delle eccellenze paesaggistiche, umane e imprenditoriali.

Per partecipare all'evento è necessario prenotarsi; tutte le informazioni si trovano sulla pagina Facebook dell'evento oppure recandosi presso l'infopoint GAL-Terre del Primitivo in piazza Manfredi.