

Pane e cultura. Sapor di storia: cene e arte a Taranto vecchia

sapor-di-storia-b4e2de68

L'isola su cui sorge Taranto vecchia, decadente e fascinosa scrigno di tesori poco conosciuti e ancor meno valorizzati, fa da sfondo a un coraggioso progetto che vuole abbinare al meglio gastronomia, cultura e riscoperta del territorio. Sapor di storia, un'idea di Antonella Masella, è un ciclo di appuntamenti nei palazzi più belli e rappresentativi del centro storico della città pugliese. Ogni appuntamento una cena, preceduta da un percorso di visita "teatralizzato" dagli interventi di Giovanni Guarino, artista e profondo conoscitore di Taranto vecchia. Le cene, a cura di Valentina De Palma, avranno come tema comune la rivisitazione in chiave moderna delle pietanze tradizionali.

[Sapor di storia 2](#)

Storia, cultura e tradizioni si intrecciano quindi per dar vita a un'esperienza quasi surreale: un viaggio a ritroso fra curiosità, narrazioni e scorci di vita passata. In questo caso più che di riscoperta si dovrebbe forse parlare di vera scoperta, considerando la limitata conoscenza che gli stessi tarantini, per non parlare dei turisti, hanno di quello che pure è un patrimonio storico e culturale di grande rilevanza e per molti versi unico. Oltre ai palazzi – in parte privati, in parte pubblici, non sempre accessibili regolarmente – bisogna poi considerare gli ipogei, ovvero gli ambienti sotterranei degli stessi palazzi, che costituiscono una vera città nella città, ancora più nascosta di quella in superficie.

Il primo appuntamento è previsto per venerdì 13 maggio, nell'ex Caserma Rossarol, un antico convento francescano che oggi ospita l'Università. Il tema culturale sarà la storia di San Francesco e il lupo di Gubbio, raccontata dall'insolito punto di vista del lupo. Il menù della cena sarà invece la rivisitazione, in chiave moderna, delle pietanze e dei cibi dell'epoca in cui visse il Santo.

www.sapordistoria.it

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Moak: il caffè letterario è un concorso di scrittura](#)

[Pane e cultura. Filippo Venturi: quando è l'oste a giudicare il cliente](#)

[Pane e cultura. Macondo: i lettori bevono al bar](#)

[Pane e cultura. Cucina Kapuscinski: la radio è "gastroculturale"](#)

[Pane e cultura. Kitchen confidential: cucine \(d'autore\) da incubo](#)

[Pane e cultura. La nuova sede della Libreria del mondo offeso](#)

[Pane e cultura. Ritrovare i ritmi lenti nel bistrò milanese](#)

[Pane e cultura. Quando il ristorante finisce al cinema](#)

[Pane e cultura. Lo scrittore che ambienta i gialli nel proprio caffè](#)

[Pane e cultura. Bistrot del Teatro Out Off: versatile ed essenziale](#)

[Pane e cultura. Contadinner: le cene dell'"hub rurale" VàZapp'](#)

[Pane e cultura. Altroquando Roma: cultura trasversale fra libri e birre](#)

[Pane e cultura. Il film In grazia di Dio selezionato per il Giubileo](#)

[Pane e cultura. Scaletta: vent'anni di arte e buona cucina a Milano](#)

[Pane e cultura. Hart Napoli, il risticinema](#)

[Pane e cultura. Upcycle caffè Milano: il bike caffè conviviale](#)

[Pane e cultura. Milano: Porta Ticinese cambia verso in libreria](#)

[Pane e cultura. Skantinato 58: caffè, libreria e biblioteca](#)

[Pane e cultura. Kublai Lucera \(FG\): il cibo è racconto](#)

