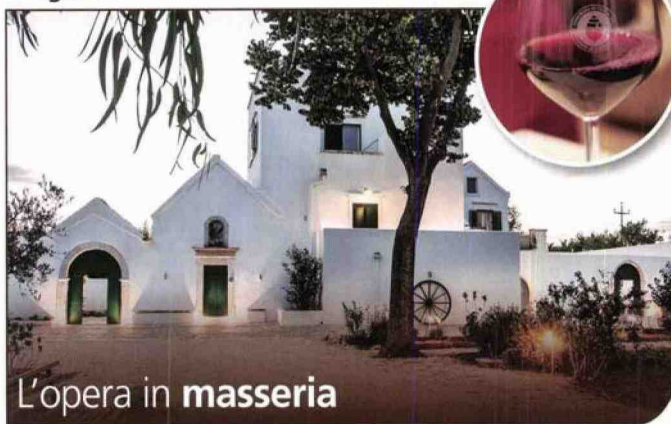


agenda



L'opera in masseria

Nelle aziende della Valle d'Itria si ride a crepapelle sorseggiando il Primitivo di Manduria tra ulivi secolari, trulli e muretti a secco

Don Chilone, costretto con l'inganno a sposare Erighetta, si muove con fare concitato nel cortile della tenuta. Gli attori provano le ultime battute prima dello spettacolo che apre il **Festival della Valle d'Itria**, il ciclo di serate che tra il 21 luglio al 1° agosto abbina

il teatro alle degustazioni. Alla Masseria del Duca a Crispiano, in provincia di Taranto, l'allestimento del set dell'opera buffa è pronto, con gli ulivi secolari e i tipici muretti a secco che incorniciano l'edificio immerso nella campagna. Assistere allo spettacolo nelle serate estive sarà ancora più piacevole sorseggiando un buon calice di Primitivo di Manduria, il vino rosso Doc il cui nome deriva dal breve ciclo biologico delle uve che maturano già alla fine di agosto. Cinque masserie delle provincie di Brindisi e Taranto, aderenti al consorzio che tutela l'antico vitigno, accolgono i turisti con due rappresentazioni del Settecento napoletano, *L'ammalato immaginario* di

La Masseria San Michele e la basilica di San Martino a Martina Franca. In basso, uno degli spettacoli allestiti durante il Festival della Valle d'Itria, che abbina le rappresentazioni teatrali alle degustazioni (nel dettaglio tondo, un calice di Primitivo di Manduria).



Leonardo Vinci e *La vedova ingegnosa* di Giuseppe Sellitti. I biglietti costano da 15 a 25 euro e sono acquistabili sul sito vaticket.it (per informazioni biglietteria@festivaldellavalleditria.it). Il programma completo della rassegna è consultabile sul sito www.festivaldellavalleditria.it.



11 luglio



► **Badia-San Linert (BZ)**
Nos dales bales - La serata dei canederli
 Lungo la via principale della frazione San Leonardo a partire dalle ore 19 viene servito il piatto simbolo della cucina altoatesina: le tipiche palline di pane raffermo, speck o formaggio servite asciutte o cotte nel brodo. Non è necessaria la prenotazione (tel. 0471 836176, www.altabadia.org, info@altabadia.org).

23 luglio/20 agosto



► **Courmayeur (AO)**
Courmayeur Food Market Ogni martedì si tiene un grande mercato all'aperto che vende prodotti DOP e biologici della Valdigne, le materie prime dei menù proposti dai ristoranti del centro e nei rifugi di montagna che rivisitano le ricette tradizionali con un tocco di modernità (www.courmayeurmontblanc.it).

26/28 luglio



► **Monteleone di Spoleto (PG)**
Fiera di San Felice Il borgo più alto dell'Umbria, che vanta una fiorente produzione di farro DOP, ospita un grande mercato che contempla degustazioni di prodotti locali nelle piazze, nei ristoranti e negli agriturismi, laboratori di cucina con lo chef Massimo Infarinati, trekking a piedi e in bicicletta, attività per bambini con muli e pony, passeggiate a cavallo (www.monteleonedispoletoeventi.it).

Enogastronomia