

Continua Terrarancia a Vico del Gargano. Ricco programma anche per la giornata del 15 febbraio.

Autore : Danila Paradiso

Categorie : [ENOGASTRONOMIA](#), [EVENTI](#)

Data : 13 Febbraio 2019



Masterclass con il pasticcere vichese Michele di Maria e con il maestro cioccolatiere Ciro Chiazzolino.

Degustazione del Nero di Troia con l'Associazione Vitivinicola Dauna.

Dal 14 al 17 febbraio 2019 a Vico del Gargano (Fg).

Continua **Terrarancia a Vico del Gargano**, l'evento che racconta storia, tradizioni e tipicità del **paese dell'amore**. **Ricco programma** per la **seconda giornata** della manifestazione - organizzata da Regione Puglia, Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia, Parco Nazionale del Gargano, Comune di Vico del Gargano, in collaborazione con Di terra di mare, RedHot e Asernet, con il patrocinio di Symbola e Puglia Promozione e con la partecipazione del Consorzio di tutela dell'arancia e del limone del Gargano IGP - che ruota intorno al tema "**Amore di Cioccolato**".

Venerdì 15 febbraio alle ore 11 ci sarà l'**apertura del mercatino** che vedrà protagonisti prodotti di eccellenza in Largo San Domenico, Piazza Fuori Porta, Piazza Castello e Palazzo della Bella.

Alle **12.00** a **Palazzo della Bella** ci sarà una masterclass dedicata alla **degustazione del Nero di Troia** - vitigno autoctono pugliese coltivato soprattutto in Daunia - a cura dell'**Associazione Vitivinicola Dauna**, presieduta da Luca Scapola.

Nel pomeriggio **il cioccolato e gli agrumi** saranno protagonisti delle masterclass che si terranno sempre a Palazzo della Bella. Alle 18.00 appuntamento con **Michele di Maria** della pasticceria di Maria di Vico del Gargano. Classe '67, Michele lavora nella pasticceria di famiglia da quando aveva 12 anni. «Qui ho cominciato ad appassionarmi a questa nobile arte, imparandone i segreti. La mia pasticceria è famosa per la realizzazione del dolce tipico - il "Sospiro" o "Dolce della Sposa" - da cui prende il nome. È un dolce composto da pan di Spagna bagnato con un buon rum, farcito con della crema pasticcera alla vaniglia e glassato con lo zucchero fondente», racconta Michele che negli anni ha seguito corsi con grandi maestri pasticceri, come Iginio Massari e Gennaro Volpe. E in occasione della festa di San Valentino il pasticcere vichese proporrà a Terrarancia una rivisitazione al cioccolato del **dolce tradizionale**, che si usava per i matrimoni, il cosiddetto "**u Gattó**" impreziosito da una decorazione che ricorda gli antichi merletti della nonna. A presentare il maestro pasticcere sarà il blogger foggiano **Andrea Pietrocola** de **La cucina del fuorisede**, che ama viaggiare, cucinare e, soprattutto, mangiare.

Seguirà alle 19.00 la masterclass "**Ciocolatando**" con il pastry chef e maestro cioccolatiere **Ciro Chiazzolino**, della pasticceria Chiazzolino di Lucera, che preparerà **cioccolatini ripieni con marmellata e liquore all'arancia e un lievitato con arancia e cioccolato**. **Ciro** è figlio d'arte, che ha però scoperto la sua vera vocazione dopo un percorso di studi poco convenzionale. «Ho frequentato il liceo scientifico, non l'istituto alberghiero come si potrebbe immaginare. Poi l'università, prima il biennio di Ingegneria meccanica al Politecnico di Bari e poi un anno di Giurisprudenza. Vedevo che i primi stipendi erano troppo lontani, così ho deciso di seguire le orme di mio padre, che faceva il pasticciere. Da piccolo lo affiancavo nel suo lavoro e la passione per quest'arte è cresciuta in me sempre più», spiega **Ciro** che nel frattempo, dopo aver investito in formazione nel settore, è diventato vicepresidente della Conpait per la delegazione Puglia e Molise e ambasciatore del cioccolato Perugia professionale.

A moderare la masterclass sarà la blogger **Valentina Pietrocola** de **La cucina del fuorisede**. Classe 1990, foggiana e laureata in Editoria e Giornalismo alla Sapienza di Roma e in Lettere Moderne all'Unifg.

Durante Terrarancia, in programma a Vico fino al 17 febbraio, la musica percorrerà i vicoli del borgo.

In occasione della festa di San Valentino sarà presente all'interno della villa comunale una pista di pattinaggio sul ghiaccio.

Durante i quattro giorni sarà possibile prenotare **visite guidate** ai siti di interesse culturale di Vico del Gargano (info 0884.994666 o 324.8820065) ed ammirare la **mostra fotografica**, allestita negli spazi di Palazzo della Bella, "**Dolce Gargano**" a cura di **Matilde Di Pumpo**, giovane artista vichese che ha incentrato la sua ricerca sui mille colori del Gargano, terra in continuo cambiamento. Nella sua mostra anche il tema dell'immigrazione diventa colore, insieme ai fiori e alle arance proposte in maniera insolita.

www.facebook.com/terrarancia

#Terrarancia2019