

## Al Mercatino di Terrarancia le eccellenze del territorio. Dal 14 al 16 febbraio 2020 a Vico del Gargano.

Autore : Danila Paradiso

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

Data : 7 Febbraio 2020



Il **Mercatino di Terrarancia** animerà le piazze e le strade di **Vico del Gargano**, dal **14 al 16 febbraio 2020**, con le **eccellenze del territorio**.

**Gastronomia, artigianato e associazioni di promozione sociale** saranno protagonisti in **Piazza Castello, piazza Fuoriporta e corso Umberto** durante la tre giorni di festa che si celebra ogni anno nel **paese dell'amore** in occasione del santo patrono: **San Valentino**.

In mostra prodotti a base di arance, oggetti costruiti da mani sapienti, tradizioni che si tramandano di generazione in generazione, per valorizzare saperi e sapori che caratterizzano la storia, la cultura e l'economia della cittadina annoverata tra i **Borghi più Belli d'Italia**.

Immaneabili gli **agrumi**, il cui protettore è San Valentino, che nei giorni della festa vengono utilizzati per decorare l'intero centro storico di origine medievale.

Gli agrumi saranno protagonisti anche nel Mercatino di Terrarancia con il **Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone del Gargano IGP**. Si potranno degustare liquori a base di agrumi o con foglie di olivo e bucce di Limone del Gargano dell'azienda *Essenza Garganica* di Rocco Afferrante, lavorati in maniera artigianale seguendo antiche ricette o i prodotti dell'azienda agricola *Fausta Munno* che utilizza materie prime del posto, tra cui l'arancia bionda, il limone femmineo e il melangolo (arancia amara).

Durante la tre giorni sarà possibile degustare prodotti di nicchia dell'enogastronomia pugliese. Le conserve artigianali di pomodori e datterini di *Agricola Turco*, dai profumi inconfondibili che riportano alla memoria i momenti della produzione fatta in casa dalle madri e dalle nonne. L'olio

extravergine di oliva, le conserve, le farine e la pasta artigianale di *Mio padre è un albero*, la cui storia è fatta di radici profonde e di una straordinaria eredità, tramandata di generazione in generazione e raccolta da Lidia Antonacci che l'ha reinterpretata con uno sguardo attento al futuro. L'olio e le conserve da agricoltura biologica di *Bioricci*, azienda che valorizza le varietà autoctone rispettando la terra, la storia e la cultura del territorio. L'olio, i sottoli e i condimenti di *Cinzia Olearia*, azienda in cui Cinzia e Federica - madre e figlia - portano avanti il progetto tramandato dai nonni materni. Ancora l'olio extravergine di oliva *Cherie* dell'azienda agricola Fiorentino Nicola, che è la naturale evoluzione della tradizione dei maestri oleari di famiglia. E poi la salicornia, detta anche asparago di mare, di *Daunia e Tradizione*. Non mancheranno i salumi tipici del Gargano (tra cui la famosa *Muscisca*) lavorati in maniera artigianale da *Salcuno*; gli insaccati di *Flora Norcineria* e i prodotti caseari del *Caseificio della Daunia*. E ancora diverse qualità di miele e prodotti apistici di *Apicoltura Salentina*. Al Mercatino di Terrarancia si potranno assaporare i panini di *Barbacar*, accompagnati dai vini biologici *Caiaffa* - cantina con sede a Cerignola - o alle birre artigianali *Ebers*, fatte con materie prime legate al territorio come il grano duro Senatore Cappelli e le scorze d'arancia I.G.P. del Gargano. Ci saranno anche i prodotti dermocosmetici a base di aloe vera di *Aloe Vera Casciaro*.

Diversi e originali i **manufatti degli artigiani** che contribuiranno a rendere ancor più caratteristico il Mercatino di Terrarancia. Gli oggetti in legno di **Legno Selvaggio**, segheria di Vico del Gargano che recupera e valorizza il legno locale; i centrini e i ricami di **Le creazioni di Adriana**; l'artigianato artistico di **Maria Luigia Cirillo**; pannolenci e stoffe di **Fiorando**; ricami e lavori punto croce di **Punti e Spunti**; cuscini, borse, sciarpe e tessili per la casa realizzati da Marilena Chinni - **Sogni di stoffa** con lenzuola vecchie tessute a telaio in puro lino, cotone e canapa; stoffe lavorate di **Maria Pilla Artigianato**; bijoux, libri/sculture e gessetti profumati realizzati da Anna Maria Perdonò dell'associazione sociale e culturale **Creare con stile** che promuove l'artigianato artistico e le arti manuali; i gioielli e gli oggetti in rame, ottone, legni di mare di **Tommart**. E per la prima volta a Vico del Gargano arriverà la ricetta **iPez**: due foggiane, mescolate a tessuti vivaci e fantasiosi, con grafiche inedite. Federica Tonti e Giulia Ricciardi, laureate all'Accademia di Belle Arti di Foggia, recuperano stoffe al mercato delle pezze per realizzare oggetti particolari - come taccuini, tovagliette, shopper, segnalibri e tanto altro - sui quali sono riportate frasi tipiche foggiane.

L'**inaugurazione** ufficiale del Mercatino di Terrarancia si terrà **venerdì 14 febbraio alle ore 10.00** su **Corso Umberto** in presenza del Sindaco di Vico del Gargano **Michele Sementino**, dell'intera amministrazione comunale e dell'ideatrice di Terrarancia **Ester Fracasso**.

La **terza edizione** della manifestazione è promossa dal Comune di Vico del Gargano, in collaborazione con Di terra di mare, RedHot e Asernet, con il patrocinio di Regione Puglia, Provincia di Foggia, Parco Nazionale del Gargano, Patroni di Puglia e Città dell'Olio.

[Promo Terrarancia 2020](#) | [Video Terrarancia 2018](#)

[Facebook](#) | [Instagram](#)

**#Terrarancia #MercatinoDiTerrarancia #VicoDelGargano #SanValentino**