

Italia: “I Fatti Vostri” con Luca Sardella a Manfredonia

Scritto da Daniela Lombardi
Sabato 23 Marzo 2013 14:47 -

Italia: “I Fatti Vostri” con Luca Sardella a Manfredonia

Carote, verza, topinambur, mele, cardi, pere, nocciole e zucca sono stati protagonisti a Manfredonia della trasmissione di Rai Due “I Fatti Vostri” con Luca Sardella. Dopo aver effettuato alcune riprese presso il Mercato Scaloria, il simpatico e preparatissimo conduttore, originario di San Severo, ha deliziato il pubblico presente da una postazione creata ad hoc nel suggestivo scenario di piazzale Ferri, tra il castello e la spiaggia libera, con le sue conoscenze in campo agronomico per una rubrica di giardinaggio e botanica che cura personalmente, in maniera egregia, per “I Fatti Vostri”.

In un incredibile tour de force, guidati da un'impeccabile regia e con una organizzazione cronometrica, sono state registrate ben otto puntate diverse su altrettanti prodotti della terra. In ogni puntata Luca Sardella è stato affiancato da un ospite sipontino, avendo quindi modo di parlare della città di Manfredonia con le sue bellezze naturali ed artistiche e dei suoi prodotti tipici.

“Un'ottima pubblicità per la nostra Manfredonia, - ha affermato il Sindaco, Angelo Riccardi - per mostrare come la gente possa trovare da noi prodotti genuini, ma anche una città splendida”. Le puntate registrate, lanciate in studio dall'affascinante Adriana Volpe, sono andate in onda in onda da lunedì 8 a venerdì 19 aprile intorno alle 11.30 su Rai Due e sono state così suddivise: lunedì 8 aprile puntata con il topinambur: ospite di Sardella l'impareggiabile cuoco Nicola Spagnuolo della “Pescheria Martello” che proporrà prelibati ed irresistibili piatti a base di pesce di Manfredonia cucinato con verdure e ortaggi; martedì 9 aprile puntata con le carote: ospite il maestro di ceramiche Antonio Robustella con i suoi fini lavori artigianali ispirati al territorio, dai colori vivaci e dalle straordinarie peculiarità artistiche, manufatti apprezzati in tutto il mondo; mercoledì 10 aprile puntata con le mele: ospite Raffaele Cassa de “L'Antica Tradizione” con i suoi liquori artigianali a base di erbe e agrumi preparati proprio a Manfredonia, che ad ogni sorso rimandano ai sapori della nostra terra; venerdì 12 aprile puntata con i cardi: ospite l'ingegnoso agricoltore Pietro Cotugno che, tra sottolio e conserve dallo stesso preparate in casa come una volta, sarà affiancato dalla signora Annamaria Di Palma che spiegherà come pulire i cardi in maniera veloce e perfetta; lunedì 15 aprile puntata con le nocciole: ospite la signora Lucia Morlino dell'atelier “Lucy Sposa” che mostrerà ricami e pizzi elaborati a mano come una volta dalle sipontine, in creazioni raffinate ed uniche; martedì 16 aprile puntata con le pere: ospite la “Cooperativa San Salvatore” di Tommaso Prencipe che delizierà occhi e palati dei presenti con caciocavalli, mozzarelline e formaggi, ovviamente tutti nostrani e realizzati nella frazione Montagna; mercoledì 17 aprile puntata con il cavolo verza: ospite Marianna Mondelli de “La casa della farrata” che illustrerà gli ingredienti e la preparazione del rustico sipontino, tipico del Carnevale, ma ottimo da gustare a Manfredonia in ogni periodo dell'anno;

venerdì 19 aprile puntata con la zucca: ospiti Michele e Matteo Carpano, pescatori che confezionano ancora le reti cucendole a mano, in nome di una tradizione che i pescatori sipontini si tramandano di padre in figlio.

Le puntate sono state realizzate dalla Rai con l'ausilio logistico dell'Amministrazione Comunale, che coglie l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione delle puntate: dalla Pescheria Martello a Pietro Cotugno, dalla Coop. San Salvatore ad Antonio Robustella, da Marianna Mondelli a Michele e Matteo Carpano, dall'Associazione Artigiani Maria SS. di Siponto a Raffaele Cassa, per finire con “Il Giardino della Frutta” di Massimo e Raffaele Albanese.

Chi desidera una gustosa anteprima fotografica può cliccare sul seguente link: <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.605722052788416.1073741827.107064339320859&type=1>

PRESS OFFICE DANIELA LOMBARDI 339-4590927 0574-32853