



FESTIVAL DEI SENSI

21 | 22 | 23
AGOSTO 2009

CISTERNINO
LOCOROTONDO
MARTINA FRANCA

Un sincero ringraziamento anche agli amici e ai volontari che hanno contribuito alla realizzazione del Festival dei Sensi e in particolare a Nini Amati, Giancarlo Buzzi, Raffaele Cardone, Salvatore Carta, Roberto Catalano, Piero Cavalcoli, Marcella Cecere, Michele Cito, Mario D'Aversa, Valeria Dell'Era, Cosimina D'Erico, Nanni De Tullio, Mimmo Di Paola, Tommaso Fidanzia, Leo Latalardo, Rosa ed Enzo Legrottaglie, Sabina Lessmann, Enzo Linzalata, don Gaetano Nalesso, don Saverio Ostuni, Michelino Palumbo, don Raffaele Pepe, Carlo Piffaretti, Maria Semeraro, Maria Siliberti, Angelo Sisto, Raffaella Sodano, Sonia Sorbi, Attilio Spagnolo, Alberto Spano, Gianni Sportelli, Sonia Valsangiacomo, Maria Vox, Lilia Zaouali; alla Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, al Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia", alla Galleria Omphalos, alla Fondazione Paolo Grassi, alla Fondazione Bhole Baba, all'associazione ARCI e all'associazione Gruppo Umanesimo della Pietra.

Presidente onorario

Giuseppe Giacobuzzo

Comitato

Attilia Agrusti, Roberto Callegari, Titti Canta, Pierangelo Caramia, Sergio Caserta, Angelo Costantini, Angela Longo, Lorenzo Netti, Vincenzo Pollice.

Progetto

Milly Semeraro

Ufficio stampa

Kinesis

Comunicazione visiva

Nino Perrone

Consulenza legale

Studio Canta - Bari

Il Festival dei Sensi è organizzato dall'associazione **Iter Itria**

In caso di pioggia gli incontri previsti si terranno:

a Cisternino nella tensostruttura dei Salesiani in piazza San Giovanni Bosco 24, a Locorotondo nell'auditorium del Centro Agrario Basile Caramia, via Cisternino 281, a Martina Franca nella Parrocchia Regina Mundi, corso Messapia 175.

Informazioni

www.festivaldeisensi.it
segreteria@festivaldeisensi.it

Informazioni turistiche

Cisternino: Pro Loco, via S. Quirico 12, tel. 080 4446661
Locorotondo: Pro Loco, Piazza V. Emanuele 27, tel. 080 4313099
Martina Franca: APT, piazza Roma, tel. 080 4805702

Prevendita a partire da agosto

Cisternino: Bar FOD, piazza V. Emanuele 5
Locorotondo: Tabaccheria Cervellera, piazza V. Emanuele 1
Martina Franca: Tabaccheria Semeraro, piazza Roma 4.

Segreteria organizzativa

Angela Longo, telefono 327 4090705
segreteria@festivaldeisensi.it

Ufficio stampa

Tatiana Gammacurta, telefono 335 8202598
ufficiostampa@festivaldeisensi.it
dal 19 al 24 di agosto sala stampa presso
Pro Loco, via San Quirico 18/22, Cisternino
telefono/fax 080 4447738

Libreria del Festival

L'approdo, Locorotondo, tel. 080 4312586

Informazioni cartografiche pagine 4 e 5

Altre informazioni logistiche pagina 24

"Gli uomini prima sentono senz'avvertire, dappoi avvertiscono con animo perturbato e commosso, finalmente riflettono con mente pura"

Giovan Battista Vico

Libro 1°, sez. 2°, parag. 53, La Scienza Nuova, ed. 1740

Frequentare cose sane e sensate, belle e seducenti per riprendere i sensi, lontano dall'anestetico inquinamento che il rumore delle informazioni ci propina ogni giorno.

Antiche masserie e dimore storiche della Valle d'Itria eccezionalmente aperte al pubblico: luoghi privilegiati dove ascoltare per tre giorni riflessioni originali legate al mondo dei sensi.

Lezioni a tema tenute da prestigiosi studiosi italiani e stranieri, conferenze itineranti, gite a lenta velocità, esposizioni tattili, biodiversità, re-design delle tradizioni, cibi buoni e occasioni per godere della sensualità della Puglia vista con occhi nuovi.

Giorno per giorno, ora per ora, tutti gli appuntamenti

9.30

10.15

18.00

19.00

Venerdì
21
agosto

Inaugurazione del Festival
D [6]

Duccio Armenio
Vino per tutti
P [6]

Aldo Luisi
La salumeria dell'antica Roma
F [7]

Raffaele Nigro
L'acqua, l'olio, il vino e la mortalità dell'anima
J [7]

Sabato
22
agosto

Paolo Belloni
Il lusso della biodiversità
Conferenza itinerante
N [10]

Contemplare il paesaggio
Viaggio su un treno FSE con Oreste Serrano
C [10]

Rosalia Cavalieri
Il genio dell'olfatto
Divagazioni sull'intelligenza del naso
K [11]

Angelo Costantini
E perchè l'hanno chiamato capocollo?
P [11]

Rossella Speranza
La cultura dell'olio
F [12]

Aldo Luisi
Eros e vino
J [12]

Domenica
23
agosto

Donatella Caprioglio
Il senso delle case
Come e perchè scegliamo di abitarle
B [15]

Vito Bianco
Mino Maggi
Storie, gusti e profumi delle erbe spontanee nella Valle d'Itria
I [15]

Francesca Rigotti
Il bello e il buono
Vari sensi del gusto
H [16]

Donato Carrisi
Misteriose storie di olio
P [16]

Aldo Luisi
Il capocollo raccontato
J [17]

Mario Morcellini
Il vino tra storia e comunicazione
F [17]

del Festival dei Sensi

20.30

22.45

24.00

Luciano Canfora
Lo storico, l'occhio e l'orecchio
R [8]

Guido Cornara
Sesto Senso
L'intuizione in pubblicità
A [8]

Franco La Cecla
I sensi in città
I [13]

Victor Stoichita
Come assaporare un dipinto
A [13]

Amos Luzzatto
I sensi nella tradizione ebraica
R [18]

Nadia Marchettini
Enzo Tiezzi
Alla ricerca del senso perduto
I [18]

Detlev Schild
L'olfatto: come il cervello trasforma le molecole in odori. E di odori si tratta ...
L [9]

Angela Barbanente,
Dino Borri
Educare al paesaggio
M [9]

Donatella Marazziti
Neurobiologia della passione amorosa e della gelosia
R [14]

Ruggero Pierantoni
L'Arpa Irlandese di Santiago Calatrava
M [14]

Marc Bretillot
Food design: Come ti accionco le fave
M [19]

Vittorio Sgarbi
Da Caravaggio a Brancaleone da Romana
R [19]

Mostre

21 - 22 - 23 agosto
Il disegno delle luminarie tradizionali
Mostra degli studi effettuati dagli studenti del corso di Disegno 1 della Facoltà di Architettura del Politecnico di Bari e della collezione di disegni storici dell'azienda pugliese di luminarie Paulicelli.
O [20]

21 - 22 - 23 agosto
Luce e luminarie
Installazioni luminose a cura degli studenti del Politecnico di Bari
F P J [20]

21 - 22 - 23 agosto
Antonio Trotta
Sospiri
Mostra di scultura
G [21]

Per bambini e ragazzi

Gli appuntamenti per i ragazzi e per i bambini prevedono 4 incontri per ciascun tema ore 18.00 - 19.00 - 20.00 - 21.00

Il planetario
O [22]

Orientarsi nel cielo stellato: costellazioni, stelle e pianeti
E [22]

Fantasticare con immagini, luce e colori
O [22]

Il planetario
E [22]

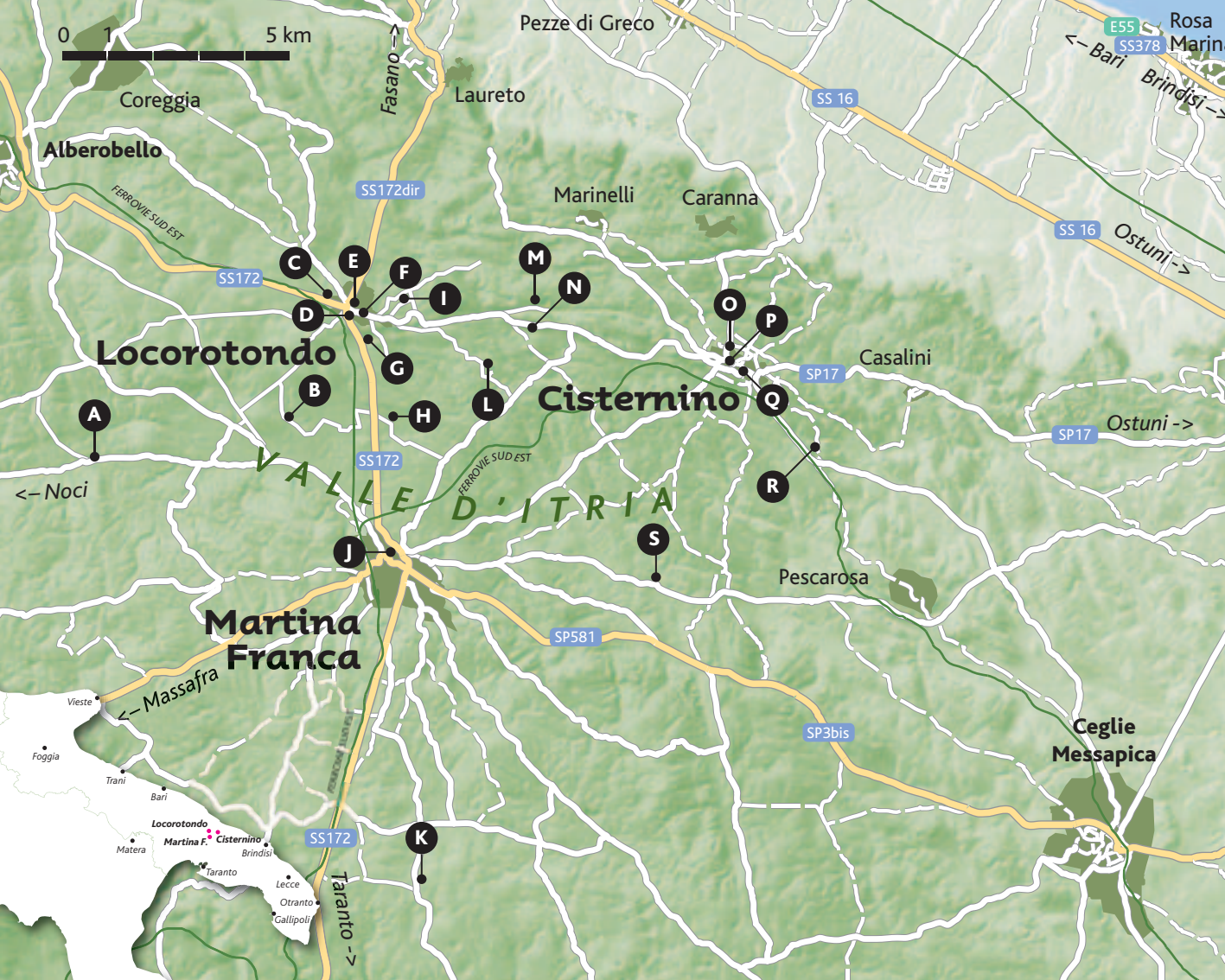
La fattoria didattica
Dal grano al pane
(Unico incontro ore 18.00)
S [23]

Il sole, le ombre e la misura del tempo: meridiani, orologi e calendari solari
O [23]

Fantasticare con immagini, luce e colori
E [23]

La fattoria didattica
Dal grano al pane
S [23]

K [10] — Riferimento a numero pagina della scheda
— Riferimento cartografico (vedi a pagina 5)



I luoghi del festival

- A** **Masseria Luco**, Via Noci (zona d 121), contrada Luco, Martina Franca (TA)
Coordinate GPS (40.725307,17.255101)
- B** **Masseria Sant'Elia**, Contrada Battaglini, zona a 265/A, Martina Franca (Ta), tel. 080 4402031
Coordinate GPS (40.736657,17.302866)
- C** **Locorotondo Stazione Ferrovie Sud-Est**
Coordinate GPS (40.755949,17.32089)
- D** **Locorotondo, Villa Comunale**
Coordinate GPS (40.752922,17.328122)
- E** **Locorotondo, Scuola "Guglielmo Marconi"**, Corso XX Settembre 25
Coordinate GPS (40.7536,17.32778)
- F** **Locorotondo, "Lungomare" Nardelli**
Coordinate GPS (40.751939,17.329817)
- G** **Chiesa di Sant'Anna**, Contrada Sant'Anna, Locorotondo (BA), SS 172 per Martina Franca
Coordinate GPS (40.750427,17.329162)
- H** **Nevia di Petra Nevara**, Strada Crocifisso, Martina Franca (TA), Tel. 080 8497823
Coordinate GPS (40.731031,17.336276)
- I** **Centro Agrario Basile Caramia**, Via Cisternino 281, Locorotondo (BA), Tel. 080 4313071
Coordinate GPS (40.753402,17.337713)
- J** **Martina Franca, Chiostro San Domenico**
Coordinate GPS (40.706492,17.335769)
- K** **Masseria Tagliente**, Zona G n. 90, Lanzo di Martina Franca (TA)
Coordinate GPS (40.640742,17.340342)
- L** **Masseria Gianca**, Contrada Figazzano 121, Cisternino (BR), Tel. 080 4859430
Coordinate GPS (40.743453,17.361424)
- M** **Masseria Parco del Vaglio**, Contrada Parco del Vaglio 83, SP 134, Locorotondo (BA)
Coordinate GPS (40.753255,17.367142)
- N** **Conservatorio botanico**, Contrada Figazzano 114, Cisternino (BR), tel. 080 4317806
Coordinate GPS (40.73821,17.366896)
- O** **Cisternino, Scuola "il Giannettino"**, Via 24 Maggio
Coordinate GPS (40.743022,17.423458)
- P** **Cisternino, Villa Comunale**
Coordinate GPS (40.742108,17.423367)
- Q** **Cisternino, Palazzo Amati**, via San Quirico
Coordinate GPS (40.741898,17.424182)
- R** **Masseria Montereale**, Contrada Carperi 64, Cisternino (BR), tel. 080 4449231
Coordinate GPS (40.725011,17.444674)
- S** **Masseria Ferri**, Contrada Ferri 1, Ostuni (BR), S.P. n. 14 Ostuni-Martina, tel. 080 4395483
Coordinate GPS (40.699747,17.404286)

Venerdì 21 agosto | ore 18,00
Locorotondo, villa comunale **D**

Inaugurazione del Festival

Apertura a suon di musica con esibizione del **Gran Concerto Bandistico di Locorotondo** a cura del maestro Sante Caramia

Interverranno rappresentanti istituzionali della **Regione Puglia**, delle **Province di Bari, Brindisi e Taranto** e dei **Comuni di Cisternino, Locorotondo e Martina Franca**.

Giuseppe Giacobozzo, presidente onorario del Festival dei Sensi, racconterà la sua Valle d'Itria

Le bande sono uno dei patrimoni più antichi, nobili e al tempo stesso popolari d'Italia: in Puglia, diffuse in tutta la regione, ne esistono varie centinaia e molti paesi, anche tra i più piccoli, ne vantano addirittura due. Allo scopo di far conoscere e di preservare questa forma di cultura, di recente a Cisternino è stata costituita la Federazione delle Bande Pugliesi. Il Festival dei Sensi rende omaggio a questa antica tradizione.

Venerdì 21 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Cisternino, villa comunale **P**

Duccio Armenio In un certo senso Vino per tutti

Classifiche, premi, guide e punteggi di ogni tipo pretendono, ormai da anni, di indicarci con assoluta precisione qual è il vino migliore, quello più buono, quello più grande. Un'informazione talvolta esagerata e caricaturale, ci presenta ogni occasione di libagione come un concorso di bellezza: quanto pesano le finalità commerciali nelle disquisizioni sul vino più bello del reame?

L'interpretazione del gusto di un vino è fenomeno mutevole, plurale e sfaccettato, legato alla cultura, all'economia e al costume, ma è un gusto alla portata di tutti.

Duccio Armenio, la passione per l'enogastronomia colta e responsabile lo ha fatto approdare da diversi anni a Slow Food, cui dedica il suo tempo libero come docente master. Nel suo curriculum "vinoso" - assieme a titoli, diplomi, recensioni e articoli - compaiono anche numerose degustazioni e docenze nei maggiori appuntamenti annuali (Salone del Gusto, Vinitaly, Figli di un Bacco Minore, Mercatino del Gusto, Gusto Balsamico). Noto ambasciatore del "buon bere" pugliese, si muove agevolmente anche tra i grandi vini di tutto il mondo.



Venerdì 21 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Locorotondo, "lungomare" Nardelli **F**

Aldo Luisi In un certo senso La salumeria dell'antica Roma

Interrogando la storia antica troviamo risposte esaurienti sui prodotti tipici esposti nelle salumerie della capitale dell'Impero romano. Poeti e prosatori latini ci informano sui metodi di conservazione delle carni, sulla salatura e stagionatura dei prosciutti, sulle proprietà delle parti più richieste dell'animale, sui sapori e profumi dei salumi in genere, e, infine, sulle preferenze e sulle scelte dei buongustai. Una divertente chiacchierata sull'evoluzione dei norcini, in passato prodotti dall'artigianato locale e attualmente oggetto d'attenzione dell'industria alimentare.

Aldo Luisi è docente di storia della letteratura latina presso l'Università di Bari. Nella stessa sede insegna anche cultura enogastronomica dell'antichità classica. Autore di circa 150 pubblicazioni, alcune delle quali strettamente legate all'ambito enogastronomico come: *A tavola con i Romani: prelibatezze e stranezze*; *Eros e vino*; *Le ricette dell'antica Roma*; *Il vino nei poeti d'amore*. Recentemente ha pubblicato con Nico Deliso *Enogastronomia nell'antica Roma e aspetti nutrizionali dell'alimentazione*.



ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Venerdì 21 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Martina Franca, chiostro di San Domenico **I**

Raffaele Nigro In un certo senso L'acqua, l'olio, il vino e la mortalità dell'anima

"Il tempo prima lo trattavo come l'acqua del rubinetto. Adesso lo tratto come fosse vino. Penso che più in là imparerò a centellinarlo come olio". Avete mai colto la poesia che nasce dalla lumiera o la lirica giocosa che nasce dal boccale? Pensieri, riflessioni e metafore sui tre preziosi liquidi che da sempre accompagnano la storia dell'umanità.

Raffaele Nigro vive a Bari dove è redattore capo presso la Rai. Ha esordito con saggi sulla cultura letteraria del sud e sulla letteratura del Novecento, ha scritto reportage, testi teatrali, con Sergio Rubini la sceneggiatura del film *Il viaggio della sposa* e molti libri tradotti in varie lingue. Tra i suoi titoli il romanzo *I fuochi del Basento* (Supercampiello 1987), *Ombre sull'Ofanto* (Premio Grinzane Cavour, 1993), *Diario mediterraneo* (premio Cesare Pavese) e *Santa Maria delle battaglie* (Rizzoli, 2009).



AZIENDA AGRICOLA DE TULLIO
MASSERIA GIANCA

Venerdì 21 agosto | ore 20,30 | euro 3,00
Masseria Montereale (Cisternino) **R**

Luciano Canfora Lo storico, l'occhio e l'orecchio

È attraverso i sensi che si afferma il metodo dello storico. A partire da Erodoto l'indagine dello storico (*historia*) è il racconto di ciò che egli ha visto di persona o ascoltato (*akoe*) da un testimone (*histor*), vagliato dal giudizio critico con cui sottopone al lettore la versione più verosimile, lasciando a lui la responsabilità della scelta.

Luciano Canfora è ordinario di filologia classica presso l'Università di Bari. Dirige la rivista "Quaderni di storia", e le collane di classici *La città antica* (Sellerio), *Paradosis* (Dedalo), *Ekdosis* (Ed. Pagina). Collabora al "Corriere della Sera". Studia problemi di storia antica, letteratura greca e latina, storia della tradizione, storia degli studi classici, politica e cultura dalla Riforma al Novecento europeo. Tra i molti titoli, ha scritto una radicale reinterpretazione della storia della biblioteca di Alessandria: *La biblioteca scomparsa* (Sellerio), tradotta in francese, tedesco, inglese, spagnolo, portoghese, olandese, neogreco, giapponese, coreano. Attende alla storia editoriale della Biblioteca del patriarca greco-bizantino Fozio, per la quale sono già usciti vari titoli. Gli ultimi volumi pubblicati sono: *Il papiro di Artemidoro* (Laterza), *Filologia e libertà* (Mondadori), *La storia falsa* (Rizzoli), *La natura del potere* (Laterza).

Venerdì 21 agosto | ore 20,30 | euro 3,00
Masseria del Luco (Martina Franca) **A**

Guido Cornara Sesto senso. L'intuizione in pubblicità

Anche se la pubblicità ha molto a che fare con la capacità di sedurre, blandire e conquistare i cinque sensi, il senso più importante, al fine di produrre comunicazione di buona qualità, è il sesto. Perché il sesto senso? Perché la pubblicità è molto legata a quel qualcosa di inspiegabile, intuitivo, imperscrutabile, arbitrario, misterioso e a volte oscuro che tuttavia può fare la differenza tra successo e insuccesso.

È propriamente trasgressione, scarto, corto circuito, pensiero laterale. E questo esercizio necessita di un'abbondante dose di sesto senso. Per fortuna la pubblicità è tutt'altro che una scienza esatta.

Guido Cornara, copywriter e direttore creativo, si occupa di pubblicità dal 1983. Nel corso della sua lunga e prolifica carriera si è confrontato con molti dei più grandi brand pubblicitari (Walt Disney, Renault, Honda, Mondadori, Alitalia, Telecom e molti altri), lavorando praticamente per tutte le categorie merceologiche. Leone d'Argento per il suo film sull'abolizione della pena di morte, dedica un grande impegno alle cause sociali, ambientali, umanitarie (Greenpeace, WWF, Unicef, Amnesty International).

Venerdì 21 agosto | ore 22,45 | euro 3,00
Masseria Gianca (Cisternino) **L**

Detlev Schild L'olfatto: come il cervello trasforma le molecole in odori. E di odori si tratta...

Il primo a spiegare che la diversità degli odori si collegava alla diversità delle molecole fu Democrito, ma abbiamo dovuto attendere il 1991 perché due insigni scienziati quali Buck e Axel riuscissero a individuare i recettori molecolari dell'olfatto. L'informazione chimica invia segnali al cervello e lì si forma quell'immagine neuronale delle molecole che noi definiamo e interpretiamo come odore. Da questa percezione consapevole, nascono i tanti nostri, comuni, diversi tipi di comportamento inconscio...

Detlev Schild, classe 1951, fisico e medico, dirige il Dipartimento di neurofisiologia e biofisica nell'Università di Göttingen, in Germania, dove insegna fisiologia umana, biofisica e neuroscienze. Suo ambito specifico di ricerca sono le reti neurali e, in particolare, l'olfatto. Molte sue ricerche sono state pubblicate da alcune delle più importanti testate scientifiche internazionali.

Venerdì 21 agosto | ore 22,45 | euro 3,00
Masseria Parco del Vaglio (Locorotondo) **M**

Angela Barbanente Dino Borri Educare al paesaggio

Come cambia l'ambiente, come ci influenza, in che modo possiamo viverlo e come dovremmo praticarlo? Politiche odierne per la tutela del paesaggio e per una trasformazione dolce del nostro habitat quotidiano.

Angela Barbanente insegna pianificazione territoriale e gestione urbana al Politecnico di Bari. Dopo le iniziali ricerche sulla pianificazione del recupero urbano e sui sistemi informativi territoriali, la sua attività scientifica, in Italia e all'estero, si è sviluppata su temi inerenti i metodi per la pianificazione e le innovazioni in senso ambientale. È assessore per l'urbanistica e il territorio della Regione Puglia.

Dino Borri insegna ingegneria del territorio al Politecnico di Bari; direttore del Dipartimento di architettura e urbanistica dal 1996 al 2000 e dal 2003 a oggi, è coordinatore del Dottorato di ricerca in pianificazione. Studia l'organizzazione e la pianificazione per l'ingegneria spaziale, territoriale e ambientale e le applicazioni nel campo delle scienze cognitive, modellistiche e dell'intelligenza artificiale. Autore di molte pubblicazioni in Italia e all'estero, coordina programmi scientifici dell'Unione Europea.

Sabato 22 agosto | ore 9,30 | euro 3,00
Conservatorio botanico (Cisternino) **N**

Paolo Belloni Il lusso della biodiversità Conferenza itinerante

Avete mai visto 200 varietà di fichi? Magari qualcuno di voi le avrà anche viste, ma di sicuro non tutte insieme. Diciamo che è la stagione giusta per andare a dare un'occhiata... Si crede che i fichi siano solo verdi o neri, invece hanno migliaia di colori. Ogni varietà è originale, la natura non si ripete. Come per l'uomo. E questa diversità è ricchezza, garanzia di vitalità. Per Paolo Belloni la posta in gioco è il consumo futuro nella diversità; la causa da difendere è il "lusso dei sapori".

Paolo Belloni è presidente della Pomona onlus (associazione nazionale per la valorizzazione della biodiversità) da lui fondata nel 1993; nel suo ricco percorso professionale ha realizzato volumi fotografici, partecipato a mostre, progetti, ricerche, viaggi, tutti incentrati sulla passione per la natura, la botanica, la conoscenza e divulgazione di specie ormai scomparse o che poco conosciamo. Nel 2004 si trasferisce a Cisternino dove crea un conservatorio botanico con numerose varietà di fruttifere arboree: fichi, gelsi, mandorli, melograni, ribes, cachi, more, peri e quant'altro nelle varietà più disparate...

Sabato 22 agosto | ore 10,15 | euro 3,00
Locorotondo, stazione delle Ferrovie del Sud Est **C**

Contemplare il paesaggio Viaggio in Valle d'Itria su un treno d'epoca delle Ferrovie Sud-Est Accompagnati da Oreste Serrano

Partendo da Locorotondo, il treno effettuerà una fermata a Martina Franca e una breve tappa nella stazione di Cisternino, dove alle 10.45 Oreste Serrano parlerà dei profumi dei treni di una volta e delle gustosissime provviste, tipiche da viaggio. Alle 11.05 il treno ripartirà per poi effettuare, questa volta a Martina Franca, una lunga pausa utile per una passeggiata e uno spuntino nel centro storico. Alle 14.30 si ripartirà per Locorotondo, con arrivo previsto alle 14.45.

La filosofia, l'insegnamento e la storia del trasporto pubblico sono le tre passioni coltivate a fondo da **Oreste Serrano**, presidente dell'Associazione Treni Storici Puglia e autore di varie pubblicazioni sull'argomento.

Gita gratuita riservata a tutti i possessori di un biglietto per uno qualsiasi degli appuntamenti del Festival

Sabato 22 agosto | ore 18,00 | euro 3,00
Masseria Tagliente (Martina Franca) **K**

Rosalia Cavalieri Il genio dell'olfatto Divagazioni sull'intelligenza del naso

Condizionati da una mentalità visivo-acustica che da duemilacinquecento anni ha determinato il nostro modo di sentire e di pensare abbiamo relegato l'olfatto tra i sensi 'minori' e ne abbiamo dimenticato l'attitudine intellettuale. Benché l'atto del fiutare ci assimili alle bestie e ci rinvii alle nostre origini animali, il nostro naso "pensa", "riconosce" e – come sanno bene i nasi "intelligenti" dei profumieri e dei sommeliers autentici professionisti dell'olfatto – "giudica" e contribuisce ai piaceri dell'esistenza.

Rosalia Cavalieri insegna semiotica e teoria delle lingue dei segni nella Facoltà di scienze della formazione dell'Università di Messina. È diplomata sommelier e da alcuni anni si occupa della linguisticità degli odori e del modo in cui l'olfatto influenza la nostra conoscenza e i nostri comportamenti. Per la Editori Riuniti University Press dirige la collana *Cognitio*, collana di studi sui linguaggi e sulle menti. Ha pubblicato numerosi saggi.

Sabato 22 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Cisternino, villa comunale **P**

Angelo Costantini In un certo senso E perchè l'hanno chiamato capocollo?

Il capocollo di Martina Franca, conosciuto e apprezzato già nel XVII secolo in tutto il Regno di Napoli, è il salume più rappresentativo dell'antica arte norcina martinese. Viene prodotto con metodi artigianali da materie prime di qualità, in un territorio fresco e ventilato, ricco di boschi di querce e di profumata macchia mediterranea. Le qualità organolettiche del capocollo di Martina Franca riassumono i profumi e i sapori intensi della Valle d'Itria. L'Associazione dei Produttori del capocollo di Martina Franca, nel rispetto del disciplinare di produzione, garantisce i consumatori circa la qualità sull'intera filiera produttiva. Dal 2000 il capocollo di Martina Franca è presidio Slow Food.

Angelo Costantini, responsabile del presidio Slow Food. Appassionato conoscitore del territorio, è impegnato nella promozione e nella valorizzazione dell'offerta turistica della Valle d'Itria e delle sue tradizioni enogastronomiche.



ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

In collaborazione con



Ferrovie del Sud Est
e Servizi Automobilistici

Sabato 22 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Locorotondo, "lungomare" Nardelli **F**

Rossella Speranza

In un certo senso

La cultura dell'olio

La vita in masseria, i diversi tipi di uliveti, il processo di raccolta, la molitura fino all'arrivo sulle nostre tavole: la coltura e la cultura dell'olivo, simbolo incontrastato della Puglia, come parte integrante della storia, anche economica, del Mediterraneo; il mondo dell'olio d'oliva, suo prezioso prodotto, nelle mille suggestioni sensoriali ed estetiche.

Rossella Speranza è esperta di processi di internazionalizzazione del Mezzogiorno e ha lavorato a lungo in collaborazione con istituzioni regionali e nazionali. La sua naturale propensione alla valorizzazione del territorio l'ha condotta a prediligere progetti che riguardano la cultura del Mezzogiorno con particolare attenzione alla tradizione alimentare.

Su questi temi si avvale di partner internazionali fra i quali Oldways di Boston ed il Culinary Institute of America. È autrice di *Olio d'oliva ragione e sentimento* (Lecce 2008).

Sabato 22 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Martina Franca, chiostro di San Domenico **I**

Aldo Luisi

In un certo senso

Eros e vino

L'epoca di Augusto fu segnata dalla massima produzione e diffusione dei vini in tutto l'impero. Un'indagine divertente, ma scientificamente valida, tra i poeti elegiaci che, parlando di vite, uva, vino, abbinarono quest'ultimo all'amore e ne descrissero gli effetti, ritenendolo elemento indispensabile per lenire gli affanni e al contempo alimentare la passione durante gli incontri amorosi. Dal primo trattato di enologia, scritto da Columella, verranno citate indicazioni sulla coltivazione della vite e sui metodi di vinificazione praticati dagli antichi e ancora oggi validi.

Aldo Luisi è docente di storia della letteratura latina presso l'Università di Bari. Nella stessa sede insegna anche cultura enogastronomica dell'antichità classica. Autore di circa 150 pubblicazioni, alcune delle quali strettamente legate all'ambito enogastronomico come: *A tavola con i Romani: prelibatezze e stranezze*; *Eros e vino*; *Le ricette dell'antica Roma*; *Il vino nei poeti d'amore*. Recentemente ha pubblicato con Nico Deliso *Enogastronomia nell'antica Roma e aspetti nutrizionali dell'alimentazione*.

Sabato 22 agosto | ore 20,30 | euro 3,00
Centro Agrario Basile Caramia (Locorotondo) **I**

Franco La Cecla

I sensi in città

Una riflessione sullo spazio dei sensi nella metropoli contemporanea, con in mente l'immagine spaesante di città che ci viene rimandata dall'opera pittorica di Edward Hopper per costruire una piccola mappa dei sensi nello spazio metropolitano, a partire da quelli più negletti e umiliati come il tatto e l'olfatto. Non un esercizio intellettualistico, non un sognante "Atlante delle emozioni", ma un viaggio dentro la materialità dell'immaginario americano che, attraverso il cinema, il fumetto, la narrativa, le arti in genere, fa "sentire" tutta la distanza esistente tra desideri inconsci e immagini di realtà.

Franco La Cecla è antropologo e architetto, ha insegnato antropologia culturale in varie università italiane e straniere ed è stato professore invitato all'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales di Parigi e al Politecnico di Barcellona. Attualmente è professore ospite all'EPFL di Losanna. È consulente del Comune di Barcellona e dello Studio Renzo Piano di Parigi. Ha realizzato un documentario e scritto molti libri, l'ultimo dei quali è *Contro l'architettura* (Bollati Boringhieri, 2007).

Sabato 22 agosto | ore 20,30 | euro 3,00
Masseria del Luco (Martina Franca) **A**

Victor I. Stoichita

Come si assapora un dipinto

La conferenza prende spunto dal quadro di Tiziano "Festa di Venere" (1518-1519), oggi esposto al Museo del Prado. Si tratta di un'opera che mette in scena i cinque sensi, sollecitando in modo particolare il gusto e la vista. Attraverso una lettura analitica della sua struttura, delle sue fonti e del possibile impatto sul pubblico per il quale il quadro è stato creato si cerca di ricostituire un'estetica basata sulla percezione dei sensi, anzi, sulla pansensualità di Tiziano, e quindi delle sue implicazioni poetiche, pittoriche e filosofiche.

Victor I. Stoichita è nato a Bucarest nel 1949. Laurea con Cesare Brandi all'Università di Roma e *Doctorat d'état en Lettres* alla Sorbona. Autore di vari libri tradotti in una decina di lingue. I suoi centri di interesse sono l'ermeneutica e l'antropologia dell'immagine con un accento speciale sull'arte italiana e spagnola del Rinascimento e del Barocco. Insegna storia dell'arte all'Università di Friburgo (Svizzera).



Sabato 22 agosto | ore 22,45 | euro 3,00
Masseria Montereale (Cisternino) **R**

Donatella Marazziti **Neurobiologia della passione amorosa e della gelosia**

Cosa accade nel cervello, nel corpo quando ci si innamora? Da sempre l'uomo si è interrogato sulle radici del suo sentimento più tipico, da sempre ne sono state date definizioni ed interpretazioni, senza che nessuna di queste arrivasse a spiegarne la sua vera natura. Passione, attaccamento, gelosia: la ricerca scientifica ci aiuta a far luce su quei processi mentali che sembrano non avere corrispettivi animali e che fanno parte della nostra umanità più profonda.

Donatella Marazziti psichiatra presso il Dipartimento di psichiatria, neurobiologia, farmacologia e biotecnologie dell'Università di Pisa, ha svolto intensa attività di ricerca in Norvegia e negli Stati Uniti, vinto premi nazionali e internazionali e pubblicato numerosi lavori scientifici sugli aspetti biologici dei disturbi dell'umore e d'ansia. Negli ultimi anni si è dedicata allo studio della neurobiologia dell'innamoramento, attaccamento e gelosia.

Sabato 22 agosto | ore 22,45 | euro 3,00
Masseria Parco del Vaglio (Locorotondo) **M**

Ruggero Pierantoni **L'Arpa Irlandese di Santiago Calatrava**

Il fiume che attraversa Dublino è cavalcato da un ponte candido progettato da Santiago Calatrava. La forma dell'arcata, il profilo meraviglioso non sono altro che un inno all'Arpa Irlandese. Anche se i venti vi soffieranno intensi il ponte non emetterà un suono definito ma l'evocazione dell'Arpa Irlandese e dell'Arpa Eolia saranno, silenziosamente, presenti. Le dimensioni fisiche del ponte ci inducono a pensare a quelle degli strumenti musicali. Sino a che grandezza un oggetto può continuare ad essere uno strumento musicale? Oppure quale deve essere la sua dimensione minima perché ciò accada? Dove "inizia" quindi uno strumento musicale? E dove esso "termina"?

Ruggero Pierantoni vive e lavora, si fa per dire, a Genova. Dopo la laurea in biofisica ha lavorato in microscopia elettronica e tenuto corsi sulla percezione, letteratura e architettura in varie e prestigiose università del mondo. È autore di vari libri e ha inoltre pubblicato, beh più o meno, cento articoli tecnico-scientifici su riviste internazionali.

Domenica 23 agosto | ore 9,30 | euro 3,00
Masseria di Sant'Elia (Martina Franca) **B**

Donatella Caprioglio **Il senso delle case Come e perché scegliamo di abitarle**

Dal modo in cui abitiamo la nostra casa si può capire il legame che abbiamo con la parte più intima di noi stessi. Ci sono case perfette che non lasciano trasparire nulla, altre che affermano nella quantità di mobili ed oggetti il bisogno di riempire un vuoto, altre ancora che sottolineano la necessità di preservare il luogo degli affetti. Da qualunque angolo si voglia prendere, la casa occupa un posto formidabile nel nostro inconscio. Capire il nostro modo di abitarla può essere l'occasione per liberarci da ricordi ingombranti e respirare in uno spazio nuovo.

Donatella Caprioglio vive tra la Francia e l'Italia. Psicoterapeuta e scrittrice, ha creato La porta verde, luogo di ascolto per genitori e bambini per prevenire i disturbi della prima infanzia in Italia, Francia, Polonia, Viet-Nam. Ha scritto vari libri; di prossima pubblicazione *L'anima delle case* (Hachette littérature).

Domenica 23 agosto | ore 18,00 | euro 3,00
Centro Agrario Basile Caramia (Locorotondo) **L**

Vito Bianco e Mino Maggi **Storie, gusti e profumi delle erbe spontanee nella Valle d'Itria**

In Puglia sono state censite oltre 500 erbe spontanee eduli: come si sono evolute alcune erbe tipiche della valle, perché si raccolgono e come si usano sarà il tema dell'incontro, con particolare riferimento ai loro contenuti di nutrienti e ai riflessi sulla salute. A testimoniare il loro antico radicamento sul territorio, saranno ricordati curiosi modi di dire, usanze, credenze, proverbi e poesie dialettali.

Vito Bianco, già docente e preside della Facoltà di agraria dell'Università di Bari, ha ricoperto molte importanti cariche in vari istituti. Accademico ordinario dell'Accademia Nazionale di Agricoltura, è socio onorario della Società Orticola Italiana, docente in corsi di master nazionali ed internazionali e autore o coautore di 275 lavori, pubblicati su riviste italiane e straniere, riguardanti il miglioramento quanti-qualitativo di specie ortive, con particolare riferimento a quelle tipiche del territorio pugliese. **Mino Maggi** è discepolo di Auguste Escoffier, è stato capitano della squadra nazionale italiana di arte culinaria e ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti in competizioni in vari paesi. Giudice internazionale per concorsi culinari, fa parte della Federazione Mondiale dei Cuochi.

Domenica 23 agosto | ore 18,00 | euro 3,00
Neviera di Petra Nevara (Martina Franca) **H**

Francesca Rigotti Il bello e il buono Vari sensi del gusto

Si intende per «gusto» la capacità di avvertire e distinguere i sapori (il buono) con gli organi preposti a questo compito, quindi prevalentemente la lingua; ma si intende anche, per gusto, la capacità di giudicare e apprezzare il bello. L'analogia madre della comprensione della bellezza è col senso del gusto: la metafora del gusto stimola l'interesse nei confronti di qualità particolari delle cose che risvegliano l'attenzione per i loro tratti raffinati, riassumibili sotto l'etichetta di «bellezza».

Francesca Rigotti, filosofa e saggista, insegna nell'Università della Svizzera italiana dopo aver insegnato a Göttingen, Princeton e Zurigo. I suoi saggi sono apparsi su numerose riviste italiane e straniere. Scrive recensioni di libri, soprattutto per "il Sole 24 Ore". Tra le sue pubblicazioni più recenti, *Le piccole cose di Natale. Un'interpretazione laica* (Novara 2008); *Gola. La passione dell'ingordigia* (Bologna 2008); *Il pensiero delle cose* (Milano 2007); *Il pensiero pendolare* (Bologna 2006).

Al termine della conferenza sarà possibile visitare la splendida nevieria ipogea di Petranevara.

Domenica 23 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Cisternino, villa comunale **P**

Donato Carrisi In un certo senso Misteriose storie di olio

Fra lumiere, ampolle, anfratti misteriosi e antiche masserie prendono corpo nei racconti di Carrisi i segreti della Valle d'Itria...

Dopo aver studiato giurisprudenza ed essersi specializzato in criminologia e scienza del comportamento, **Donato Carrisi** ha iniziato l'attività di sceneggiatore per cinema e televisione. Fra le altre, ha scritto la sceneggiatura di *Nassiriya-Prima della fine* per Canale 5 ed è autore di soggetto e sceneggiatura della miniserie thriller *Era mio fratello* per Rai 1. *Il suggeritore*, suo primo romanzo, è in via di pubblicazione nei maggiori paesi europei ed è un raro caso di thriller scritto da un autore italiano che ottiene un clamoroso successo con un genere finora appannaggio dei grandi autori americani.



AZIENDA AGRICOLA DE TULLIO
MASSERIA GIANCA

Domenica 23 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Martina Franca, chiostro di San Domenico **L**

Aldo Luisi In un certo senso Il capocollo raccontato

Interrogando la storia antica troviamo risposte esaurienti sui prodotti tipici esposti nelle salumerie della capitale dell'Impero romano. Poeti e prosatori latini ci informano sui metodi di conservazione delle carni, sulla salatura e stagionatura dei prosciutti, sulle proprietà delle parti più richieste dell'animale, sui sapori e profumi dei salumi in genere, e, infine, sulle preferenze e sulle scelte dei buongustai. Una divertente chiacchierata sull'evoluzione dei norcini, in passato prodotti dall'artigianato locale e attualmente oggetto d'attenzione dell'industria alimentare.

Aldo Luisi è docente di storia della letteratura latina presso l'Università di Bari. Nella stessa sede insegna anche cultura enogastronomica dell'antichità classica. Autore di circa centocinquanta pubblicazioni, alcune delle quali strettamente legate all'ambito enogastronomico come: *A tavola con i Romani: prelibatezze e stranezze*; *Eros e vino*; *Le ricette dell'antica Roma*; *Il vino nei poeti d'amore*. Recentemente ha pubblicato con Nico Deliso *Enogastronomia nell'antica Roma e aspetti nutrizionali dell'alimentazione*.



ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Domenica 23 agosto | ore 19,00 | euro 3,00
Locorotondo, "lungomare" Nardelli **F**

Mario Morcellini In un certo senso Il vino tra storia e comunicazione

Fino al XVIII secolo i vocaboli e i trattati parlano dei meriti e dei benefici del vino, più che del suo gusto. Da non più di tre secoli si è iniziato a riflettere sulla sua dimensione sensibile e spesso misteriosa, azzardando una comparazione, non molto prima che nascesse anche l'interesse scientifico per i tumulti dell'anima, con la psicanalisi. Il riposizionamento in senso elevato del vino nell'immaginario collettivo è abbastanza recente e sicuramente effetto anche del modo in cui viene comunicato.

Mario Morcellini è Preside della Facoltà di scienze della comunicazione alla Sapienza Università di Roma, dove insegna sociologia della comunicazione. Dal 2002 è Presidente della Conferenza di scienze della comunicazione e dal 2003 Portavoce nazionale dell'Interconferenza (Coordinamento Nazionale dei Presidi di Facoltà); attualmente è consigliere del CUN (Consiglio Universitario Nazionale).



Domenica 23 agosto | ore 20,30 | euro 3,00
Masseria Montereale (Cisternino) **R**

Amos Luzzatto **I sensi nella tradizione ebraica**

Il sapore della manna nel deserto, l'odore che emana dall'offerta sacrificale, il tatto ingannevole come nell'episodio di Isacco che confonde le braccia dei due figli, i veggenti che "vedono" più degli altri, i Profeti, la voce di Dio "udita"... Citazioni, riflessioni e interpretazioni sulla rappresentazione dei cinque sensi nei testi antichi della tradizione ebraica. "...non ti farai immagine alcuna".

Amos Luzzatto, nato in una famiglia che vanta insigni esponenti della cultura ebraica italiana, intraprende fin da giovane una duplice carriera di medico chirurgo e studioso appassionato di cultura ebraica. Traduttore di testi sacri, autore prolifico di libri sulla storia degli Ebrei è stato Presidente dell'Unione delle Comunità ebraiche italiane.

Domenica 23 agosto | ore 20,30 | euro 3,00
Centro Agrario Basile Caramia (Locorotondo) **L**

Nadia Marchettini Enzo Tiezzi **Alla ricerca del senso perduto**

Vivere in armonia con la natura, non dominarla: questo lo scopo della ricerca scientifica e di ogni percorso di conoscenza. Fare scienza significa anche ricorrere alla nostra creatività, al nostro istinto, alle nostre emozioni, ai nostri sensi.

Nadia Marchettini è professore ordinario di chimica fisica dell'ambiente e dei beni culturali all'Università di Siena. Lavora nel campo delle risonanze magnetiche e della chimica fisica ambientale. Ha curato, insieme a Enzo Tiezzi, *Ecologia e...* (Laterza, 1995) e *Oltre l'illuminismo* (Cuen 1996). È coautrice, insieme ad Enzo Tiezzi, di *Che cos'è lo sviluppo sostenibile?* (Donzelli, 1999) e *La soglia della sostenibilità. Quello che il Pil non dice* (Donzelli, 2007). Fa parte del Consiglio Direttivo della Divisione di Chimica dell'Ambiente e dei Beni Culturali della S.C.I.
Enzo Tiezzi è ordinario di chimica fisica all'Università di Siena. Ha diretto ricerche nel campo delle risonanze magnetiche e nelle scienze ambientali. Ha scritto oltre 20 libri, tradotti in varie lingue. Tra questi: *La soglia della sostenibilità. Quello che il Pil non dice* (2007), *Città Fuori dal Caos* (2008), oltre al suo primo romanzo *Rosaluna. Tempi storici, tempi biologici* (Garzanti 1984) è stato un best seller. Nel 2003 ha vinto la "Blaise Pascal Medal for Physics and Chemistry della European Academy of Sciences" e, nel 2005, il "Prigogine Award".

Domenica 23 agosto | ore 22,45 | euro 3,00
Masseria Parco del Vaglio (Locorotondo) **M**

Marc Bretillot **Food design** Come ti acconcio le fave

Performance culinarie originali, ispirate al punk-rock o al futurismo, ideazione di oggetti, mobili, utensili tutti legati all'universo colto e raffinato del cibo e, naturalmente, creazione di piatti e menu. La carriera del food designer parigino lo ha visto presente in numerosi eventi e mostre in Francia e a Tokyo. Lui si definisce *un mangeur invétéré...* Apparecchiare una tavola, scegliere le posate, il calice giusto, il vino buono, preparare pietanze con cura, creare un'atmosfera per un invito o una ricorrenza speciale richiedono creatività ed esprimono la personalità di chi se ne occupa. Il food design nasce proprio da queste antiche attitudini. È la rappresentazione concreta di un pensiero, un'intenzione che tiene conto, o al contrario se ne libera, di estetiche, simbolismi o tecniche.

Nelle sue "opere" **Marc Bretillot** esprime il connubio con l'arte contemporanea, ma anche la pluralità delle sue fonti d'ispirazione che lo conducono a esporre una macchina per fondere il cioccolato in una galleria d'arte o ideare una nuova crème glacée per un grande evento...

Domenica 23 agosto | ore 24,00 | euro 3,00
Masseria Montereale (Cisternino) **R**

Vittorio Sgarbi **Da Caravaggio a Brancaleone da Romana**

Un viaggio attraverso la pittura italiana compiuto con lo stile originale con cui il noto critico abitualmente ci seduce. L'occasione è data dalla recente scoperta e valorizzazione dell'opera del novecentesco Brancaleone da Romana operata proprio da Vittorio Sgarbi: nel viaggio, una genealogia dell'arte di Brancaleone che origina in Caravaggio.

Critico e storico dell'arte, ha curato un gran numero di mostre in Italia e all'estero, pubblicato numerosi volumi, vinto premi e ricoperto incarichi istituzionali. Tra i suoi ultimi libri: *Andrea Palladio. La luce della ragione* (con E. Sgarbi, Rizzoli 2008) e *Michele Cascella* (con M. Fagiolo Dell'Arco, Skirà 2008)



In collaborazione con
Giuseppe Barile Editore

Le mostre del Festival

21 - 22 - 23 agosto | dalle 18.00 alle 23.00

Cisternino, Palazzo Amati, via San Quirico 21 **Q**

Il disegno delle luminarie tradizionali

Mostra degli studi effettuati nell'ambito delle attività didattiche del prof. Lorenzo Netti e dei disegni tratti dall'archivio storico dell'azienda di luminarie Paulicelli di Capurso (Ba).

Gli studenti del corso di Disegno hanno rilevato le luminarie tradizionali che decorano le strade e le piazze durante le feste patronali delle nostre città e il risultato di questo lavoro è presentato al pubblico insieme ai disegni più curiosi della collezione di progetti storici dell'azienda di luminarie Paulicelli che opera in Puglia e nel mondo dall'inizio del secolo scorso. A partire dallo studio delle luminarie tradizionali è stato poi avviato un progetto di re-design insieme agli stessi studenti e con il contributo dell'architetto e designer Pierangelo Caramia teso a rinnovare la ricerca in questo campo. L'azienda Paulicelli ha realizzato le tre idee migliori tra quelle elaborate nel corso di un workshop di progettazione tenutosi tra maggio e luglio di quest'anno.

21 - 22 - 23 agosto

Locorotondo, "Lungomare" Nardelli **F**

Cisternino, villa comunale **P**

Martina Franca, chiostro di San Domenico **J**

Luce e luminarie

Istallazioni luminose a cura degli studenti del Politecnico di Bari

Tutti siamo stati sommersi sin da piccoli dalla stimolazione visiva delle luminarie nei nostri paesi e nelle nostre città, il centro urbano che diventa ornato, luminoso e multicolore in occasione delle feste di paese è stato ed è uno spettacolo di arte popolare di estrema efficacia.

Adolf Loos non ce ne vorrà, ma l'ornamento in questo caso è un dolce delitto che val la pena di compiere e la fata elettricità ci protegge in queste occasioni.

Il linguaggio delle luminarie è popolare e pop, spesso figurativo ma anche a volte basato su geometrie astratte e suggestive; questo inno alla lampadina a incandescenza colorata (che, come sappiamo, presto scomparirà per sempre e verrà sostituita da altre lampade più adatte ai tempi) va studiato attentamente e vanno individuati i suoi

sviluppi per il futuro. Gli uomini-ragno che montano e smontano questa quinta teatrale fantastica in poche ore sono acrobati e tecnici bravissimi che riescono sempre a stupirci per la loro capacità di far stare in piedi e fare aderire questo castello effimero all'architettura che lo sorregge con accorgimenti poveri e di fortuna.

L'aspetto sicurezza di queste quinte teatrali luminose lascia a volte a desiderare e sarebbe necessario approfondire la questione, ma non si può non rimanere incantati da questo risultato della saggezza del fare che si tramanda da tanto tempo: citando Paolo Conte si può dire che si è sedotti da questa "intelligenza degli elettricisti".

Nella città dove vivo, Parigi, da anni durante il periodo di Natale si decorano le facciate dei grandi magazzini "Galeries Lafayette" con le luminarie pugliesi: il risultato è spettacolare e molto apprezzato, tanto che in altri parti del mondo queste quinte barocche luminose si stanno affermando sempre di più.

Pierangelo Caramia
(www.pierangelocaramia.com)



Politecnico di Bari,
Facoltà di architettura,
Laurea in disegno industriale

21 - 22 - 23 agosto | dalle 18.00 alle 23.00

Locorotondo, chiesa di Sant'Anna **G**

Antonio Trotta

Sospiri

Mostra di scultura

(...) Sospiri, la serie di lavori del 1999 in cui il marmo si trasforma in foglio scosso dal vento e sembra palpitar di vita, (...) presenza di elementi che contraddicono la pesantezza del materiale di cui sono in realtà costituiti, (...) un flatus voci, una emissione d'aria sonora che si fa linguaggio, o meglio melodia, musica, poesia... [Marco Senaldi]
"... mi fanno venire in mente un tango, dove una donna che sta per essere piantata rimprovera al suo amante che quando la voleva conquistare faceva dei sospiri tali da scollare la carta da parati." [Antonio Trotta]

Antonio Trotta è nato nel Cilento e cresciuto a Buenos Ayres. Ha partecipato alle Biennali di Venezia del 1968, '76, '78, '90. Ha realizzato mostre per importanti gallerie italiane e straniere; ha scolpito monumenti: Aleteia (Palazzo Giustizia Vallo della Lucania), alla Resistenza (La Spezia), G. D'Annunzio (Vittoriale degli Italiani), Pietra Leccese (Martano-Le). Ha approfondito in particolare la tematica dei sensi, sostenendo che "Senza la rappresentazione non c'è linguaggio, quindi è impossibile parlare d'arte".

Il festival dei sensi per i bambini e per i ragazzi

Tutti gli incontri sono a numero chiuso.
Si prega di arrivare anticipatamente e di fornire un recapito telefonico

Venerdì 21 agosto | euro 2,50
Cisternino, scuola Il Giannettino **O**

Il planetario

a cura di **Astroplanet**

All'interno della cupola del planetario si potranno visualizzare tutte le stelle osservabili di notte, in assenza della luna e di inquinamento luminoso, il loro movimento, la via lattea, le costellazioni

Ore 18,00 | Età consigliata: 6 - 13 anni
Ore 19,00 | Età consigliata: a partire da 14 anni
Ore 20,00 | Età consigliata: 6 - 13 anni
Ore 21,00 | Età consigliata: a partire da 14 anni

Venerdì 21 agosto | euro 2,50
Locorotondo, scuola Marconi **E**

Orientarsi nel cielo stellato: costellazioni, stelle e pianeti

A cura di **Giuseppe Zuccalà**

L'astrolabio e i suoi parenti: giochi intriganti per imparare a riconoscere le stelle

Ore 18,00 | Età consigliata: 7 - 15 anni
Ore 19,00 | Età consigliata: dai 16 anni
Ore 20,00 | Età consigliata: 7 - 15 anni
Ore 21,00 | Età consigliata: dai 16 anni

Sabato 22 agosto | euro 2,50
Cisternino, scuola Il Giannettino **O**

Fantasticare con immagini, luci e colori

A cura di **Cittadella Mediterraneo della Scienza**

Come fanno i nostri occhi a percepire i colori e i movimenti? Cosa accade quando si mescolano i colori? Può un oggetto sollevarsi da solo? Una mostra interattiva che affascina grandi e piccini con giochi ed esperimenti molto curiosi.

Ore 18,00 | Età consigliata: 4 - 9 anni
Ore 19,00 | Età consigliata: 4 - 9 anni
Ore 20,00 | Età consigliata: 10 - 14 anni
Ore 21,00 | Età consigliata: 15 - 18 anni

Sabato 22 agosto | euro 2,50
Locorotondo, scuola Marconi **E**

Il planetario

a cura di **Astroplanet**

All'interno della cupola del planetario si potranno visualizzare tutte le stelle osservabili di notte, in assenza della luna e di inquinamento luminoso, il loro movimento, la via lattea, le costellazioni

Ore 18,00 | Età consigliata: 6 - 13 anni
Ore 19,00 | Età consigliata: a partire da 14 anni
Ore 20,00 | Età consigliata: 6 - 13 anni
Ore 21,00 | Età consigliata: a partire da 14 anni

Sabato 22 agosto | euro 2,50
Masseria Ferri (Ostuni) **S**

La fattoria didattica Dal grano al pane

A cura di **Masseria Didattica Ferri**

Un bellissimo percorso per insegnare ai bambini come si arriva al pane partendo dalla semina del grano: un laboratorio in cui i piccoli si cimenteranno con l'esplorazione della campagna e con l'impasto e la cottura di un panino preparato personalmente

Durata: circa un'ora e trenta minuti
Ore 18,00 | Età consigliata: 5 - 12 anni

Domenica 23 agosto | euro 2,50
Cisternino, scuola Il Giannettino **O**

Il sole, le ombre e la misura del tempo: meridiani, orologi e calendari solari

A cura di **Giuseppe Zuccalà**

Proiezioni, strumenti solari e giochi a tema per imparare a misurare il tempo senza l'orologio

Ore 18,00 | Età consigliata: 7 - 15 anni
Ore 19,00 | Età consigliata: dai 16 anni
Ore 20,00 | Età consigliata: 7 - 15 anni
Ore 21,00 | Età consigliata: dai 16 anni

Domenica 23 agosto | euro 2,50
Locorotondo, scuola Marconi **E**

Fantasticare con immagini, luci e colori

A cura di **Cittadella Mediterraneo della Scienza**

Come fanno i nostri occhi a percepire i colori e i movimenti? Cosa accade quando si mescolano i colori? Può un oggetto sollevarsi da solo? Una mostra interattiva che affascina grandi e piccini con giochi ed esperimenti molto curiosi.

Ore 18,00 | Età consigliata: 4 - 9 anni
Ore 19,00 | Età consigliata: 4 - 9 anni
Ore 20,00 | Età consigliata: 10 - 14 anni
Ore 21,00 | Età consigliata: 15 - 18 anni

Domenica 23 agosto | euro 2,50
Masseria Ferri (Ostuni) **S**

La fattoria didattica Dal grano al pane

A cura di **Masseria Didattica Ferri**

Un bellissimo percorso per insegnare ai bambini come si arriva al pane partendo dalla semina del grano: un laboratorio in cui i piccoli si cimenteranno con l'esplorazione della campagna e con l'impasto e la cottura di un panino preparato personalmente

Durata: circa un'ora e trenta minuti
Ore 18,00 | Età consigliata: 5 - 12 anni

Giuseppe Zuccalà è presidente della Associazione Barese Astrofili "Guido Horn-d'Arturo". Si occupa di astronomia, gnomonica e matematica: per questi settori progetta e realizza programmi di software per il calcolo e strumenti per la ricerca e la didattica. **Astroplanet** promuove la diffusione della cultura scientifica e tecnologica e lo sviluppo di una didattica innovativa delle scienze.

La Cittadella Mediterraneo della Scienza di Bari è una struttura permanente finalizzata alla promozione della cultura scientifica e delle tecniche ad essa collegate nelle scuole di ogni ordine e grado. **La Masseria Ferri** è un'azienda che ha adottato tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente: offre percorsi didattici e attività pratiche.

Polizia Municipale:

Cisternino tel. 080 4448014
Locorotondo tel. 080 4311090
Martina Franca tel. 080 48 36 221

Protezione Civile:

Cisternino tel. 339 7660076
Locorotondo tel. 080 4316666
Martina Franca tel. 080 4857212

Croce rossa

Cisternino e Locorotondo tel. 328 8439055
Martina Franca tel. 080 4809400

Come arrivare in valle d'Itria

Autostrade A14 Adriatica uscita Bari-Nord SS 16
deviazione per Fasano.

Aeroporti: Bari, Brindisi

Stazioni ferroviarie

Trenitalia: Cisternino, Fasano, Taranto
Ferrovie del Sud Est: Cisternino, Locorotondo, Martina Franca

Servizio Taxi

telefono 337 931384

Noleggio biciclette

Cisternino Centro Sport, tel. 329 8869451





**REGIONE
PUGLIA**



**PROVINCIA
DI BARI**



**PROVINCIA
DI BRINDISI**



**PROVINCIA
DI TARANTO**



**Comune di
Cisternino**



**Comune di
Martina Franca**



**Comune di
Locorotondo**



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI BARI**



**POLITECNICO
DI BARI**



Delegazione Puglia



ASSOCIAZIONE DIMORE STORICHE ITALIANE



**Città della
Mediterranea
della Scienza**



edizioni Dedalo