

# SAGRA DEL CARDONCELLO

**Ha un cappello carnoso e vellutato  
con un gambo largo e ben centrato**



Quella che può sembrare una filastrocca, scritta per i più piccini, descrive, invece, uno dei più importanti tesori della tradizione culinaria lucana e pugliese. Se lo chiamate semplicemente fungo, si offenderà.

Il **Cardoncello**, infatti, non ama essere sottovalutato, viste le sue ineguagliabili qualità gastronomiche, apprezzate fin dai tempi degli antichi romani. Coltivato nelle fertili terre della **Murgia**, a lui è dedicata la famosa **Sagra del Fungo Cardoncello** che nasce dalla coordinazione di diverse realtà territoriali, unite dall'intento di fare conoscere le molteplici qualità di un fungo che cresce e si fortifica in un ambiente unico, ammirabile nel **Parco dell'Alta Murgia**.

Lì, tra fauna selvatica e rigogliosa vegetazione, si entra finalmente in contatto con un habitat naturale biologicamente affascinante. Dalle galline prataiole fino ai cinghiali, tutto il delicato ecosistema, protetto dal Parco dell'Alta Murgia, diviene il luogo ideale per la crescita spontanea del fungo più amato dai pugliesi.

Se amate assaporare piatti dal gusto classico e inconfondibile, dove il Cardoncello si mischia sapientemente con profumi e note gastronomiche sempre innovative, venite a visitare la Murgia e i suoi tesori, partecipando alle iniziative organizzate nell'ambito della **Sagra del fungo Cardoncello**.

## CALENDARIO 2021

La **Sagra del Fungo Cardoncello** (ma anche del **vino novello**) è frutto dell'iterazione di ben sei realtà appartenenti al territorio della Murgia: **Minervino Murge, Spinazzola, Ruvo di Puglia, Poggiorsini, Gravina in Puglia e Cassano delle Murge**.

In una stagione dell'anno come l'autunno, particolarmente ricca di colori caldi e di emozioni enogastronomiche, tra la spillatura del vino novello e la fragranza dell'olio nuovo extravergine di oliva, potrete deliziare il palato, sperimentando il fascino e la vivacità dei tanti progetti promossi per valorizzare le realtà rurali e urbane che si impegnano con gioia nel mantenere viva l'attenzione verso le manifestazioni del folklore e della cultura locale.

Tra un piatto di cavatelli e un bicchiere di buon vino, immergetevi, quindi, in un'esperienza unica e coinvolgente in una delle terre più belle d'Italia.

Ecco il **calendario del 2021** di questa ormai irrinunciabile manifestazione che si articolerà attraverso **tutto il mese di novembre**:

**Sabato 6 e Domenica 7 – Spinazzola**

<https://www.caminvattin.it/event/torna-a-spinazzola-la-sagra-del-fungo-cardoncello/>

**Sabato 13 e Domenica 14 – Ruvo di Puglia**

<https://www.caminvattin.it/event/la-sagra-del-fungo-cardoncello-torna-a-ruvo-di-puglia/>

**Sabato 20 e Domenica 21 – Gravina in Puglia**

<https://www.caminvattin.it/event/la-sagra-del-fungo-cardoncello-e-del-vino-novello-torna-a-gravina-in-puglia/>

**Sabato 27 e Domenica 28 – Minervino Murge**

<https://www.caminvattin.it/event/sagra-del-fungo-cardoncello-2021-minervino-murge/>

# Pacchetti ECO WEEK WORKING

## Esperienza con menù degustazione

prevista tutte le domeniche di Novembre 2021

*menu*  
*Cardoncello e Novello*  
TORRE SANSANELLO



### ANTIPASTI

Salumi della Val d'Itria d.o.p. con primosale coratino, latticini, olive dolci e cardoncelli sott'olio

Sformato di patate, sponsali, cardoncelli, pecorino e zucca gialla

### PRIMI

Maccheroni pugliesi Pastificio artigianale Marella con crema di cime di rapa di Minervino, mollica frita, cardoncello

Favetta, cicorielle, cardoncelli, olio extravergine novello

### SECONDO

Grigliata di carne alla brace con patate al forno e crudità di sedano e carote, cardoncelli

### DESSERT

Sporcamusi artigianali con crema pasticcera ai limoni non trattati

### DALLA CANTINA

Novello Primo canto 2021 igt cantine Rivera

#### I NOSTRI PARTNER

Azienda Agricola Mazzone, Caseificio Chiola,  
Caseificio Michele Forenza, Pastificio de Nicolo,  
Salumificio Marmi, Azienda Agricola Cantatore  
Fornaio de Cillis

