

## Tra vicoli, chef e sapori di Puglia: a Grottaglie arriva “Orecchiette nelle ‘nchiosce”

3 Luglio 2026



GROTTAGLIE - C'è l'orecchietta che profuma di mare con l'amatriciana di cozze, quella che si trasforma in focaccia barese, quella con tartare di pesca e crudo di scampi e quella con mousse di caprino e polvere di liquirizia. E poi c'è l'orecchietta alla San Giuanidde, memoria della cucina povera pugliese, con sugo denso di pomodorini, acciughe, capperi e mollica di pane fritto. Sono solo alcune delle tredici interpretazioni che dodici chef pugliesi proporranno per rendere omaggio alla regina della cucina regionale.

Torna il 4 e 5 agosto, nel centro storico di Grottaglie (Taranto), la dodicesima edizione di “Orecchiette nelle ‘nchiosce”, l'evento che celebra uno dei simboli più rappresentativi della tradizione gastronomica pugliese attraverso un percorso di gusto tra i suggestivi vicoli della città delle ceramiche.

Per due serate, il centro storico di Grottaglie, con le sue 'nchiosce, i caratteristici vicoli bianchi della città, si trasformerà in un grande ristorante a cielo aperto dove il pubblico potrà degustare 13 creazioni originali, realizzate da chef pugliesi con ingredienti di qualità, legati alla territorialità e alla sostenibilità. Un vero e proprio viaggio nei sapori che avrà come protagonista assoluta l'orecchietta, regina indiscussa delle tavole pugliesi.

I dodici chef saranno ospitati in altrettante postazioni distribuite nel centro storico e proporranno la loro personale interpretazione del piatto simbolo della regione. Un percorso che unirà tradizione, creatività e attenzione alle nuove esigenze alimentari. Tra le proposte saranno infatti presenti anche piatti gluten free, pensati per garantire gusto e identità mediterranea a tutti i visitatori.

Tra le proposte in programma: "Anima di Acquasale", dello chef **Roberto Aprile**; "Orecchiette con amatriciana di cozze", dello chef **Alessandro Scoditti**; "Sole di Puglia", dello chef **Emanuele Battista**; "Orecchietta come una focaccia barese", dello chef **Francesco Rotunno**; "Brezza d'estate", dello chef **Andrea Gallitelli**.

Parteciperanno inoltre "Orecchiette con sugo, crema al cacioricotta e basilico croccante", dello chef **Luigi Pizzoleo**; "Profumo d'estate", dello chef **Fabio La Riccia**; la chef **Antonella Ricciolo** con una proposta gluten free dal titolo "Orecchiette con crema di peperone giallo confit, guanciaie soffiato, mousse di caprino e polvere di liquirizia" e una seconda proposta fuori concorso, "Orecchiette ai tre pomodori con olio al basilico e cacioricotta"; "Orecchiette alla San Giannidde e mollica di pane fritta", dello chef **Mario Pagliara**.

Completano l'elenco "Orecchiette con seppie scottate dello Ionio, pesto di basilico, julienne di pomodori secchi di Manduria e crumble di taralli ai cereali di Noci", dello chef **Saverio Conte**; "Orecchiette del Mediterraneo", dello chef **Andrea Raguso**; e "Orecchiette al bacio dell'orto", della chef **Alessandra Dentico**.

Il percorso gastronomico è coordinato da **Salvatore Carlucci**, direttore esecutivo degli chef, che ha seguito la supervisione dei piatti, dando coerenza al racconto culinario dell'evento e alle diverse interpretazioni dell'orecchietta.

Il viaggio dei sensi sarà completato da cantine e birrifici artigianali, con etichette selezionate in abbinamento ai piatti e una proposta beverage pensata per accompagnare l'intero percorso gastronomico.

Ma "Orecchiette nelle 'nchiosce" non è soltanto cucina. È incontro, manualità, sapienza popolare e memoria condivisa. I visitatori potranno imparare a fare le orecchiette e scoprire il

mondo delle conserve pugliesi di una volta, preparate tradizionalmente per custodire i prodotti della terra durante l'inverno ed evitare sprechi. Dai carciofi ai lampascioni, piccole cipolline selvatiche tipiche della tradizione pugliese dal gusto intenso e leggermente amarognolo, dalle melanzane ai pomodori secchi sott'olio, queste preparazioni raccontano la storia e l'ingegno delle famiglie contadine pugliesi, tramandando antichi saperi e sapori autentici del territorio.

A rendere ancora più autentica l'atmosfera saranno due donne simbolo della tradizione pugliese: **Nunzia Caputo**, conosciuta in tutta Italia come la "Regina delle Orecchiette", e Zia Lella, **Aurelia Arces**, custode della tradizione gastronomica grottagliese. Grazie a loro, il pubblico potrà assistere dal vivo ai segreti della lavorazione artigianale, vivendo un'esperienza che unisce memoria, cultura e gastronomia.

Non mancherà l'intrattenimento. Le due serate saranno accompagnate da musica dal vivo, artisti di strada e spettacoli itineranti che animeranno le caratteristiche 'nchiosce grottagliesi.

Saranno inoltre assegnati due riconoscimenti ai piatti più apprezzati, attraverso un vero e proprio concorso dedicato alle creazioni proposte dagli chef durante le due serate. I visitatori potranno esprimere la propria preferenza tramite QR Code, indicando il piatto maggiormente apprezzato per gusto, originalità e capacità di valorizzare l'orecchietta. Il voto del pubblico decreterà il vincitore del premio della giuria popolare.

Accanto al giudizio del pubblico, una giuria tecnica, composta da operatori del settore enogastronomico ed esperti del mondo food, assegnerà un secondo riconoscimento al piatto ritenuto migliore per qualità, originalità e capacità di raccontare l'identità gastronomica del territorio.

I due vincitori saranno proclamati nella serata conclusiva del 5 agosto e riceveranno ciascuno un prestigioso piatto in ceramica, simbolo dell'arte e della tradizione artigianale di Grottaglie.

"Orecchiette nelle 'nchiosce" è organizzato dall'Associazione Le Idee non Mancano Aps di **Cosimo Sanarica**, con il patrocinio del Comune di Grottaglie e della Pro Loco di Grottaglie, in collaborazione con il progetto internazionale Retrogusti. Le orecchiette utilizzate durante l'evento saranno fornite dal Pastificio Maffei.

Un appuntamento che si conferma tra gli eventi più attesi dell'estate pugliese, capace di raccontare attraverso un semplice piatto di pasta l'identità, la storia e le tradizioni di un intero territorio.

## Piatti e chef dell'edizione 2026

“Anima di Acquasale” — chef Roberto Aprile, Masseria Acquasale, San Giorgio Ionico (TA)  
Orecchiette con caponata di verdure, olio al cipollotto bruciato e ricotta marzotica.

“Orecchiette con amatriciana di cozze” — chef Alessandro Scoditti, Si Chef, Taranto (TA)

“Sole di Puglia” — chef Emanuele Battista, In rada Restaurant, Taranto (TA)  
Orecchiette con crema di peperoni arrosto, crumble di alici e mandorle tostate.

“Orecchietta come una focaccia barese” — chef Francesco Rotunno, Old Fashion Bistrot, Taranto (TA)  
Orecchiette con crema di focaccia barese all'olio extravergine d'oliva, pomodori infornati, terra di olive e origano.

“Brezza d'estate” — chef Andrea Gallitelli, Attrattoria, Francavilla Fontana (BR)  
Orecchiette con pesto di erbe aromatiche, tartare di pesca e crudo di scampi.

“Orecchiette con sugo, crema di cacioricotta e basilico croccante” — chef Luigi Pizzoleo, Macchiaviva Bistrot, Grottaglie (TA)

“Profumo d'estate” — chef Fabio La Riccia, Osteria da Michele, Bari (BA)  
Orecchiette con doppio pomodoro cotto in forno e ricotta dura.

“Orecchiette con crema di peperone giallo confit, guanciale soffiato, mousse di caprino e polvere di liquirizia” — chef Antonella Ricciolo, postazione gluten free, Taranto (TA)  
Proposta gluten free.

“Orecchiette ai tre pomodori e cacioricotta” — chef Antonella Ricciolo, postazione gluten free, Taranto (TA)  
Proposta gluten free, fuori concorso.

“Orecchiette alla San Giuannidde e mollica di pane fritta” — chef Mario Pagliara, MIRR Ristorante by METHE Agri Resort, Lizzano (TA)

“Orecchiette con seppie dello Ionio scottate, julienne di pomodori secchi di Manduria e crumble di taralli ai cereali di Noci” — chef Saverio Conte, Conte Ristorante e Gastronomia, Taranto (TA)

“Orecchiette del Mediterraneo” — chef Andrea Raguso, Borgo Valle Rita, Ginosa (TA)

Orecchiette con polpo scottato, salsa di pomodoro confit, fonduta di Provolone del Monaco DOP e basilico.

“Orecchiette al bacio dell’orto” — chef Alessandra Dentico, Circolo Tennis Bari, Bari (BA)  
Orecchiette con crema di zucchine e pancetta croccante.