



C O M U N I C A T O S T A M P A

A Giurdignano torna la Festa del Tartufo. Quest'anno il Salento incontra l'Emilia.

Per la terza volta, il piccolo Comune di Giurdignano apre le porte al festival enogastronomico che mette in connessione cibo, cultura e territorio. Dal 12 al 14 giugno 2026, il centro storico del paese si trasforma in un laboratorio diffuso: workshop, degustazioni, talk, percorsi esperienziali, street food e musica dal vivo. Con una grande novità: quest'anno arriva anche Calestano (PR) a suggellare un insolito gemellaggio all'insegna del tartufo.

Giurdignano (LE), 9 giugno 2026. Torna per la terza volta il festival che ha trasformato un piccolo borgo salentino, noto ai più per il suo giardino megalitico, gli ipogei e le cripte, in uno dei palcoscenici più originali dell'enogastronomia pugliese. **Dal 12 al 14 giugno 2026, Giurdignano ospita la terza edizione del Giurdignano Fest – Festa del Tartufo: tre giorni di workshop, degustazioni, talk, percorsi esperienziali, street food e musica dal vivo**, tutti costruiti attorno a un ingrediente raro e prezioso che in questo angolo di Puglia cresce davvero, e che ogni anno diventa pretesto per esplorare identità, paesaggio e futuro di un territorio che non smette di sorprendere.

Il festival è promosso dal Comune di Giurdignano, organizzato da Puglia Expò, con il patrocinio di Regione Puglia, Provincia di Lecce, Confindustria Lecce, GAL IsolaSalento e Camera di Commercio di Lecce. In dialogo con punti di riferimento sul territorio come **Borgia Tartufi**, ogni edizione è pensata come un'esperienza immersiva in cui gastronomia, cultura e senso del luogo si intrecciano in modo autentico, lontano dai format standardizzati dei grandi eventi di settore.

La novità: il gemellaggio con Calestano

La grande novità della terza edizione ha il sapore di un incontro inatteso. **Calestano (PR), borgo dell'Appennino parmense e membro, proprio come Giurdignano, dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, quest'anno porterà nel Salento una propria delegazione con produttori, eccellenze locali e una storia da raccontare.**

Il cuore di questo gemellaggio è il **percorso enogastronomico “La Food Valley”** in programma domenica 14 giugno: una verticale di Parmigiano Reggiano e un risotto al tartufo secondo la tradizione di Calestano, abbinati ai vini della Strada del Prosciutto e dei Colli di Parma, in dialogo diretto con i sapori e i vini del Salento.

Un confronto tra due borghi agli antipodi geografici d’Italia e due culture gastronomiche distanti tra loro che, a tavola, come spesso accade, trovano più punti in comune di quanto ci si aspetti.

“Il gemellaggio non è solo una formula istituzionale: è la dimostrazione che il tartufo è un linguaggio condiviso, capace di mettere in connessione realtà lontane che hanno in comune la stessa cura per la terra e la stessa ambizione di valorizzarla.” - afferma il **Sindaco di Giurdignano, Monica Gravante**.

Il programma: tre giorni di workshop tematici, mercatini serali e musica live

Venerdì 12 giugno: la giornata inaugurale parte dalle radici: una Wine Experience mattutina porta i partecipanti tra barbatelle, vigneti e cantine, in compagnia di produttori locali. In mattinata, al Palazzo Baronale, il workshop *“Sua Maestà il Tartufo”* apre il confronto tra il tartufo di Calestano e quello salentino con la partecipazione di esperti, rappresentanti istituzionali e operatori del settore. Nel pomeriggio, approfondimenti gastronomici e degustazioni guidate. Serata all’insegna del cantautorato italiano con gli ALS Project.

Sabato 13 giugno: la seconda giornata inizia con la Tartufo Experience: alba nei boschi con Aldo Borgia e i suoi cani lagotto romagnolo alla ricerca del tartufo locale. Al Palazzo Baronale, il convegno *“Salento terra di frontiera – Giurdignano terra di accoglienza”* affronta il tema della digitalizzazione come nuova frontiera per i territori ricchi di identità. Nel pomeriggio spazio a Le Storie: l’arte del ricamo salentino raccontata da chi la pratica. La serata è affidata alla musica popolare dei Provvvisorio Popolare.

Domenica 14 giugno: la serie di appuntamenti conclusivi si apre con un tour megalitico tra dolmen, menhir, frantoi ipogei e l’Abbazia Centoportese in compagnia di guide territoriali. In mattinata il grande convegno *“Le città del tartufo, economie e nuovi mercati”* con istituzioni regionali, operatori e rappresentanti dell’Associazione Nazionale. Nel pomeriggio la Food Valley con Calestano e, in serata, la presentazione del libro *“Puglia. Storie di ingredienti, cucina e territorio”* di Flavia Giordano, con proposte culinarie dal vivo e chiusura in musica con il live acustico di Antonio Ancora.

Per tutta la durata del festival, **ogni sera dalle 19.00, Piazza Municipio e il Centro Storico si animano con il mercato degli espositori:** produttori locali e nazionali, aziende agricole, artigiani del gusto e street food. Il cuore pulsante del festival, quello dove le storie si raccontano direttamente tra chi produce e chi assaggia.

-
- **Dove:** Giurdignano (LE) , Piazza Municipio, Palazzo Baronale
 - **Quando:** 12 – 14 giugno 2026
 - **Ingresso ai workshop:** gratuito, su prenotazione
 - **Accesso al mercatino e alla via dello street food:** libero

Per informazioni e prenotazioni workshop:

Puglia Expò | Comune di Giurdignano (LE)

festatartufogiurdignano@gmail.com

PROGRAMMA COMPLETO

VENERDÌ 12 GIUGNO 2026

Il Salento terra di vino

Ore 8.00 | Wine Experience – Il profumo del vino

Barbatelle, vigneto, cantina, bottiglia, bicchiere e vino.
Tutto made in Salento, in compagnia di coltivatori e produttori.

Palazzo Baronale

Workshop

Ore 10.30 | Sua Maestà il Tartufo

Dall'Emilia, Calestano, al Salento, Giurdignano

Con:

Andrea **Colagiorgio** – Associazione Regionale Pugliese Tartufo

Monica **Gravante** – Sindaco di Giurdignano

Gianluigi **Gregori** – già Direttore Centro sperimentale di tartuficoltura

Enzo **Magri** – Sindaco di Calestano

Francesco **Paolicelli** – Assessore Agricoltura Regione Puglia

Luigi **Trotta** – Dirigente sezione Competitività delle filiere agroalimentari, Regione

Puglia

Mario **Vadrucci** – Presidente Camera di Commercio di Lecce

Conducono: **Rosaria Bianco e Diego Contino**

Ore 13.00 | Approfondimenti gastronomici

La carbonara al tartufo di Casa Borgia

nell'interpretazione di Angela **Siciliano**, con Giuliano **Borgia**.

Bresaola di manzo secondo "Francesco Camassa"

in abbinamento ai vini di **Castello Frisari** e agli oli di **Duca Carlo Guarini**, con Carlo **Guarini**.

Conducono: **Lela Tommasi e Francesco Zompì**

Le Storie

Ore 17.00 | La pietra leccese

La tradizione delle cave di pietra con Giorgia **Marrocco** – Pimar e Antonio **Monte** – Architetto, CNR-ISPC; AIPAI.

Intervistano: **Valeria Bianco e Loris Coppola**

Ore 19.30 | Libri e Cucina

La 'Ncartata di Paola Pomarico – I Liberrimi

Proposte culinarie di Alessio **Salamanca**, chef di Liberrima – Lecce:

Finocchi arrosto con tartufo nero

Maccheroncini con funghi cardoncelli, tartufo nero e guanciale croccante

In abbinamento, il **Negroamaro del Salento** nelle versioni rosato e rosso di **Garofano Vigneti e Cantine**, con Stefano **Garofano**.

Conducono: **Fabiana Pacella e Francesco Zompì**

Ore 19.00 | Inaugurazione con Antonio De Caro - Presidente Regione Puglia

Apertura del mercato con esposizione e vendita

Piazza Municipio e Centro Storico

Ore 21.00 | Serata musicale

ALS Project – Cantautorato italiano

SABATO 13 GIUGNO 2026

Il Salento che non ti aspetti

Ore 8.00 | Tartufo Experience

Alla ricerca del tartufo con Aldo **Borgia** e i suoi cani, lagotto romagnolo.

Palazzo Baronale

Ore 10.30 | Convegno

Salento, terra di frontiera – Giurdignano, terra di accoglienza

La digitalizzazione: nuova frontiera per un territorio ricco di opportunità, dai megaliti al tartufo

Saluti del Prefetto di Lecce
Dott. Natalino Domenico **Manno**

Con:

Antonella **Brancadoro** – Direttore Associazione Nazionale Città del Tartufo

Antonio **Toma** – Presidente ZeroX srls

Monica **Gravante** – Sindaco di Giurdignano

Sebastiano **Leo** – Assessorato al Bilancio e Finanza Regione Puglia

Valentino **Nicoli** – Presidente Confindustria Lecce

Conducono: **Diego Contino** e **Mary Tota**

Ore 13.00 | Approfondimenti gastronomici

Giurdignano – Calestano: scontro/incontro. Cosa abbinarci?

Quadrotti ripieni alla cernia con datterini gialli e rossi e scaglie di tartufo

Proposta culinaria di Giovanni **Gullone**, chef di Osteria degli Amici – Giurdignano.

Salumi e Parmigiano Reggiano della Val Baganza

in abbinamento a una selezione di vini **Terre del Sud**, con Alessandro **Bene**.

Conducono: **Antonio Dall'Argine** e **Francesco Zompì**

Le Storie

Ore 17.00 | L'arte del ricamo

Chiacchierino, tombolo e Punto Maglie con l'**Associazione Punto Maglie**.

Intervistano: **Jessica Niglio** e **Pierpaolo Sammartino**

Il rustico al tartufo del Bar Claudio di Taviano.

Ore 19.30 | Libri e Cucina

Taccuino di un viaggio in Salento in un certo disordine alfabetico

di Paolo **Miggiano** – Terra Somnia Editore

Proposte culinarie di Antonella **Ferramosca**, chef di Masseria Marangelli – Palmariggi:

Mica pizza e fichi!

Focaccia integrale, fichi alla brace, erborinato e tartufo.

Patata alla cenere, cipollotto e tartufo

In abbinamento, i vini di **Menhir Marangelli**, in un certo disordine, con Giusi **Ciracello**.

Conducono: **Michele Bruno** e **Francesco Zompì**

Ore 19.00 | Apertura del mercato

Esposizione e vendita

Piazza Municipio e Centro Storico

Ore 21.00 | Serata musicale

Provvisorio Popolare – Musica popolare salentina

DOMENICA 14 GIUGNO 2026

Conoscere il Salento

Ore 8.30 | Un tour megalitico

C'è ancora un futuro oltre al passato?

Dolmen, menhir, frantoi ipogei e Abbazia Centoportore in compagnia di guide territoriali.

Palazzo Baronale

Workshop

Ore 11.00 | Le Città del Tartufo, economie e nuovi mercati

Con:

Giuliano **Borgia** – Borgia Tartufi

Michele **Boscagli** – Presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo

Cristian **Casili** – Vicepresidente Regione Puglia

Monica **Gravante** – Sindaco di Giurdignano

Gianluigi **Gregori** – già Direttore Centro Sperimentale per la tartuficoltura

Arrigo Salvatore **Guerrieri** – Presidente Ordine Agronomi e Forestali di Bari

Fabio **Tarantino** – Presidente Provincia di Lecce

Conducono: **Claudia Forcignanò e Diego Contino**

Ore 13.00 | Percorso enogastronomico

La “Food Valley”

Verticale di Parmigiano Reggiano, risotto al tartufo secondo Calestano e salumi della Food Valley

In abbinamento, i vini della **Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma**.

In compagnia di:

Antonio **Dall’Argine** – Delegato Comune di Calestano

Michele **Berini** – già Direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano

Conducono: **Giulio Benvenuto e Francesco Zompì**

Le Storie

Ore 17.00 | Luciano Schito

Apulia Film Commission e Università del Salento

Il tartufo e il cinema. Territori, desiderio e narrazione

Intervistano: **Rosaria Bianco e Katia Perrone**

Ore 19.30 | Libri e Cucina

Puglia. Storie di ingredienti, cucina e territorio

di Flavia **Giordano** – Zic Zic Edizioni

“Il tartufo nascosto”

Cialleda Ribelle e Risotto del Sud

nell’interpretazione di Gigi **Rana**, chef.

In compagnia di Marco **Carruezzo**, CEO Maestri Tartufai.
In abbinamento, i vini di **Cantina Coppola dal 1489**, con Giuseppe **Coppola**.

Conducono: **Federica Sgrazzutti e Francesco Zompi**

Ore 19.00 | Apertura del mercato

Esposizione e vendita
Piazza Municipio e Centro Storico

Ore 21.00 | Serata musicale

Antonio Ancora – Acoustic Live

La presenza degli ospiti istituzionali può essere soggetta a variazioni in considerazione di sopraggiunti impegni concomitanti.

Link per il download del programma completo: <https://shorturl.at/uKSeK>

Per ulteriori informazioni e richieste si prega di contattare:

Diego Contino

Ufficio Stampa

328 3159060

diego.contino@gmail.com