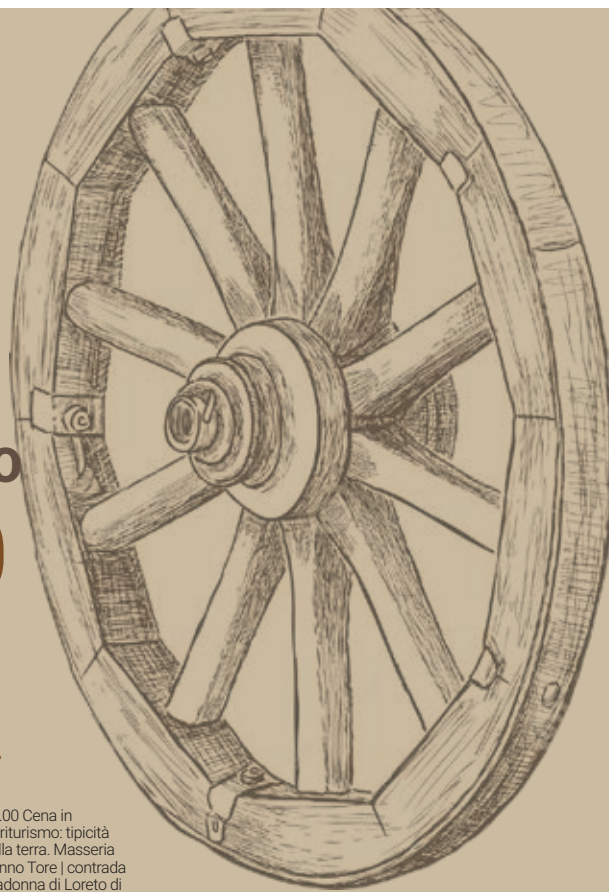


# SCUOLA ESTIVA DI STORIA DELLE TRADIZIONI POPOLARI CULTURA, STORIE, PAESAGGIO 4/9 LUGLIO 2016



Il corso è ambientato nel Salento, in particolare a Tricase, cittadina vicina al Capo di Leuca, a due passi, quindi, dal mare e dall'estremo limite della penisola che si stende nel Mediterraneo; ciò rende il luogo un logico e pluriscolare punto di approdo per quanti provengono dall'altra parte dell'Adriatico, e di passaggio per percorsi diretti verso l'oriente (la Terrasanta), e il santuario di Santa Maria di Leuca. Ma l'intero territorio è reso, inoltre, affascinante e interessante dalle leggendarie presenze di cui si racconta, dai meccanismi terapeutici legati al male di san Donato e al tarantismo, da un importante repertorio di musica e di danza popolare, dalla varietà dell'alimentazione, dai particolari sistemi di preparazione del cibo.

È ammessa la partecipazione alle attività con esclusione del pernottamento e dei pasti.

## Direzione scientifica

**Eugenio Imbriani, Docente di Antropologia Culturale - Università del Salento.**

**Ornella Ricchiuto, Sociologa - Liquilab.**

## LIQUILAB

BOTTEGA DI MEMORIE E IDENTITÀ GIOVANI



IN COLLABORAZIONE  
E CON IL PATROCINIO DI



CON IL PATROCINIO DELLA  
CITTÀ DI TRICASE



## Segreteria Organizzativa

### LIQUILAB

Tricase (Le) | piazzetta Dell'Abate, 1  
+39 348 346 76 09 | info@liquilab@gmail.com

### DOTT. GABRIELLA FORTUNATO

Dipartimento di Storia, Società, Studi sull'uomo  
0832 294 681 | gabriella.fortunato@unisalento.it

## Programma

### 4 LUGLIO

18.30: Benvenuto nella Bottega di Liquilab e presentazione del corso. Saluto di: Antonio Coppola, Sindaco di Tricase; Fabio Pollice, Direttore del Dipartimento di Storia, Società, Studi sull'uomo dell'Università del Salento.

20.30: Cena nel Centro Storico presso la Locanda del Levante.

22.00: Da una ricerca etnografica...*Canti/Cunti*.

21.00: Cena in Agriturismo: tipicità della terra. Masseria nonno Tore | contrada Madonna di Loreto di Tricase.

### 6 LUGLIO

9.30: Seminario: Tra Albania e Italia: 1. Le vergini giurate (Donato Martucci, Università del Salento); 2. *Domus Mea*. Comunicazione ed empowerment dei luoghi (Sarah Scilliano, Università del Salento).

12.30: Pezzetti e tipicità della terra a cura dell'Agriturismo Matine di Alessano.

17.00: Escursione a Giuggianello. Visita al Museo etnografico, al Trappeto ipogeo e al Masso della vecchia (Eugenio Imbriani, Università del Salento | Vincenzo Ruggeri, Referente Museo etnografico di Giuggianello).

21.00: Cena in Ittiturismo Anime Sante: tipicità del mare.

### 7 LUGLIO

9.30: Seminario: La musica popolare nel Salento (Daniele Durante, musicologo).

12.30: Olio extra vergine d'oliva: conoscenza e qualità salutistiche. Prove d'assaggio,

identificare i pregi e i difetti, a cura dell'Azienda Agricola Merico di Miggiano.

18.30: Introduce e coordina: Eugenio Imbriani, Docente di Antropologia Culturale. Rassegna di film etnografici.

20.30: Cena nel Centro storico presso la Locanda del Levante.

22.00: Presentazione del libro *Oltre il tabacco. Storie di donne a Tricase. Una ricerca antropologica*, Editore Liquilab. Con la partecipazione dell'autrice Ornella Ricchiuto - Sociologa, musiche di Silvia Coppola - Violino, Biagio De Francesco - Chitarra.

### 8 LUGLIO

9.30: Seminario: 1. La danza popolare locale e le sue trasformazioni (Katya Azzarito, antropologa, Milano); 2. Sul tarantismo pugliese (Eugenio Imbriani, Università del Salento).

12.30: Visita guidata presso la Cantina Castel di Salve di Depressa, antico stabilimento vinicolo

dell'800. Degustazione vini e light lunch.

17.00: *Taranta Atelier*. Laboratorio di danza teatrale sugli aspetti simbolici, coreutici e rituali del Tarantismo e della Pizzica salentina con Mariastella Martella, Danzatrice e coreografa.

21.00: Buffet

22.00: Festa popolare con spettacolo.

### 9 LUGLIO

9.30: Seminario: Antropologia della cucina (Francesco Marano, Università della Basilicata). Saluto di Sergio Fracaso, Assessore alla Cultura di Tricase.

12.30: Degustazione. Poveri ma buoni: i piatti tipici di Tricase. Con la partecipazione di: Rita Accogli, Orto Botanico dell'Università del Salento; Maria Assunta Piscopiello, dott.ssa in Scienze Gastronomiche.

ISCRIZIONI ENTRO IL 24 GIUGNO 2016

