



Murgia a morsi 2026: ad Altamura tra giorni tra sapori, musica, cultura e tradizioni

La lettura di: Murgia a morsi 2026: ad Altamura tra giorni tra sapori, musica, cultura e tradizioni

Condividere

Murgia a morsi 2026: ad Altamura tra giorni tra sapori, musica, cultura e tradizioni

Data di pubblicazione: 7 Settembre 2026

Condividere

Murgia a morsi 2026: ad Altamura tra giorni tra sapori, musica, cultura e tradizioni

CONDIVIDERE

Murgia a morsi 2026: ad Altamura tra giorni tra sapori, musica, cultura e tradizioni

Contents

Per i più piccoli sono previsti spettacoli di marionette, laboratori, giochi, attività creative e interattive, oltre a un'area dedicata al divertimento.

Dal 18 al 20 settembre nei Giardini della Parrocchia SS. Redentore torna il festival organizzato dall'Associazione Algramà.

Tante le attività in programma per adulti e bambini. Tra le novità di questa VII edizione il Palio delle Famiglie.

La Murgia da assaporare, ma anche da conoscere e vivere.

È questo lo spirito di Murgia a Morsi, il festival organizzato dall'Associazione Algramà, in programma dal 18 al 20 settembre nei Giardini della Parrocchia SS. Redentore di Altamura.

Tre giorni dedicati alla cucina murgiana, ai prodotti del territorio, alla musica, all'artigianato, alla cultura e alla convivialità.

Un programma pensato per coinvolgere tutti, con tante attività per adulti, famiglie e bambini.

Il percorso di Murgia a Morsi comincia dalle parole con "NON DI SOLO PANE", il pre-festival letterario organizzato sul sagrato della Parrocchia SS. Redentore.

Tre gli incontri, tutti alle ore 19.00:

- 11 settembre - Di guerra in guerra - La debolezza della Pace di Rocco D'Ambrosio, **Studium Edizioni**;
- 18 settembre - Non più delle Formiche di Vito Centonze, Gelsorosso Edizioni;
- 25 settembre - La Fabbrica dei Fuochi di Arcangelo Popolizio, Manni Editori.

Tre appuntamenti per incontrare gli autori e affrontare temi legati alla società, al presente e alla cultura.

Dal 18 settembre sarà la volta della VII edizione di Murgia a Morsi.

La cucina sarà al centro della manifestazione, con degustazioni, prodotti tipici ed eccellenze del territorio, ma non sarà l'unica protagonista.

Durante le tre giornate ci saranno laboratori legati al territorio, pensati per far conoscere attraverso l'esperienza diretta tradizioni, saperi e attività della cultura murgiana.

Spazio anche all'artigianato, agli spettacoli, all'animazione e alle attività dedicate alle famiglie.

Per i più piccoli sono previsti spettacoli di marionette, laboratori, giochi, attività creative e interattive, oltre a un'area dedicata al divertimento.

Una delle novità più importanti dell'edizione 2026 sarà il Palio delle Famiglie.

Un momento di gioco e divertimento nel quale le famiglie potranno sfidarsi, mettendo alla prova collaborazione, abilità e spirito di squadra.

Il Palio vuole rendere le famiglie siano esse di sangue o di scelta protagoniste della festa e creare un'occasione per stare insieme in modo semplice e divertente valorizzando i giochi della tradizione.

La musica accompagnerà tutte e tre le serate del festival, grazie alla collaborazione con Suoni della Murgia.

Venerdì 18 settembre sarà protagonista Trevize, con un progetto che unisce musica popolare pugliese, elettronica e sonorità internazionali.

Sabato 19 settembre arriverà Jazzabanna, con la musica popolare pugliese, la pizzica, i canti di lavoro, le serenate e altri brani della tradizione murgiana e salentina.

Domenica 20 settembre chiuderà il festival Abbàsc? con Ruggero Inchingolo, con un viaggio musicale tra pizzica, tarantismo, canti di lavoro, serenate e sonorità mediterranee.

Tre concerti diversi, ma accomunati dalla capacità di mettere in dialogo tradizione e contemporaneità.



Murgia a Morsi vuole raccontare la Murgia partendo dalla tavola e andando oltre.

Il cibo diventa così un modo per parlare di territorio, memoria, lavoro, tradizioni e comunità.

Per questo l'Associazione Algramà ha costruito un programma che mette insieme gastronomia, musica, cultura, artigianato, laboratori, giochi e spettacoli.

Un festival pensato per chi vuole conoscere la Murgia, per chi la vive ogni giorno e per chi vuole semplicemente trascorrere qualche ora in compagnia, tra buon cibo, musica e divertimento.

Murgia a Morsi è il tempo della Murgia .

La sua gente, le sue tradizioni, i suoi sapori e il piacere di stare insieme.

Un morso alla volta.

Questo articolo è stato visualizzato: 305 volte.

Condividi Questo Articolo

Da Michele Polignieri

Nato in Calabria nel marzo del 58 da genitori pugliesi, esercita la professione di Medico Veterinario Igienista (Qualità e Sicurezza Alimentare) presso la ASL BARI come Dirigente Medico Veterinario Area Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale. Laureatosi in Medicina Veterinaria nel 1985, consegue la seconda Laurea in Scienze della Maricoltura ed Igiene dei Prodotti Ittici presso l'UNIBA nel 2007. Esercita per quanto previsto per i medici e veterinari del Servizio Sanitario Nazionale, la libera professione intra moenia ad Altamura a favore di animali d'affezione. Si occupa da sempre di produzione agro alimentare, è stato curatore/relatore per corsi sui formaggi, sulle carni e salumi, oltre referente regionale in Puglia, dal 2007 al 2014, del progetto educativo e di formazione per i docenti del MIUR "Orto in Condotta". Fonda nel 2007 l'Associazione "Il Sogno di Arlecchino_Ricerca e tutela della Biodiversità" che candida alla gestione del progetto pilota "CENTRO STUDI PER LA TUTELA DELLA BIODIVERSITA' E DEL TURISMO SOSTENIBILE" ed all'utilizzo di terapie "altre" nel contesto del disagio mentale. Sommelier con diploma AIS, ha collaborato al progetto editoriale dell'A.I.S. Puglia "Messaggi in Bottiglia" e di Slow Food Editore "Extravergine". E' Iscritto dal 2011, presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, all'Albo Nazionale degli Assaggiatori di Olii di Oliva Vergine ed Extravergine ed è membro effettivo del Gruppo Panel di assaggio olio DOP Terre di Bari, presso la Camera di Commercio di Bari. Impegna la propria competenza istituzionale, per declinare al meglio le tematiche inerenti la produzione agro zootecnica e la valorizzazione dei prodotti di qualità sanitaria, etica e nutrizionale anche in attività extra professionali, attraverso l'organizzazione in ambito Universitario di eventi a carattere scientifico e di aggiornamento professionale; nel 2015 consegue il Master Universitario in Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni eno gastronomiche, presso l'Università degli Studi UNIROMA 2 di Tor Vergata. Ha governato la Condotta Slow Food delle Murge dal 2010 al 2018

Nessun commento

Devi essere connesso per inviare un commento.

Ricerca per: