

«La sagra del cecatiello», un master per l'estate

La cultura dei sapori si consolida attraverso vere e proprie scuole di specializzazione. Un autentico Master è l'estate. La stagione della formazione al gusto nel Sannio ha punte di notevole attrazione, alcune consolidate nel tempo. Nascono dalla valorizzazione di un solo prodotto tipico e finiscono per rappresentare uno stimolo per il rilancio dell'economia.

Un festival che ha nel suo Dna proprio questo tema è quello dei sapori organizzato a Paupisi dalla Pro loco.

È per la 44ma volta che si organizza la sagra del cecatiello che ora è qualcosa di più e si terrà l'ultimo weekend di agosto. Il Comune punta molto su questa manifestazione che rappresenta l'impegno estivo nell'ambito delle politiche di rilancio del turismo e dei valori della comunità intera.

Lo ha sottolineato anche il vicepresidente della Commissione Agricoltura della Regione Campania, Mino Mortaruolo, che ha partecipato alla conferenza di presentazione dell'evento presso la sala consiliare del Comune. Ha elogiato la Pro loco guidata da Dario Orsillo che «in questi anni - ha detto - sta organizzando diverse manifestazioni che hanno il

loro clou con la sagra del cecatiello. Paupisi vanta una tradizione agroalimentare antica ed è quella che va valorizzata anche attraverso delle intense strategiche. Penso ad esempio con l'Università degli Studi del Sannio che ha puntato alla riscoperta dei grani antichi e ai pastifici affinché si arrivi ad un prodotto controllato e di qualità. Queste sono le buone pratiche territoriali che valorizzano il nostro patrimonio paesaggistico, culturale ed enogastronomico. Le sinergie giuste che partono da una tradizione, quella del cecatiello, per arrivare a progettualità legate allo studio ed all'approfondimento appunto del cecatiello stesso quale prodotto del grano».

Mortaruolo indica gli scenari: più livelli operativi in un'unica forza con Pro loco, Amministrazione comunale e Regione Campania».

Il «Festival dei sapori» di fine agosto è stato presentato nei dettagli dal presidente della Pro loco Dario Orsillo. «La novità di quest'anno - ha detto - è l'intervento degli artisti di strada. Quest'anno si darà un tocco di novità all'evento enogastronomico con arti-

sti da tutta Italia che si esibiranno con due spettacoli a sera, in totale più di 40 spettacoli a serata. Abbiamo voluto valorizzare il centro storico con degustazioni, visite guidate, mostre varie e vendita di prodotti tipici locale e con l'allestimento di scene di vita quotidiana. Ed infine abbineremo a questo evento un concorso di murales con lo scopo di andare a recuperare e valorizzare una zona del paese. L'appuntamento è per il 25, 26 e 27 agosto a Paupisi: ci saranno delle tante novità da non perdere».

A seguire c'è stato l'intervento di Giuliano Angelini, vicepresidente dell'associazione «Soul Palco», e del sindaco Antonio Coletta: «Dobbiamo andare avanti con competenza, volontà e giuste sinergie, utilizzando varie occasioni per dare visibilità al territorio e valorizzare i prodotti tipici locali».

m.d.m.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 19%