



www.ilaesupermercati.it
FOLLIGNO (BN)

il sannioquotidiano.it

Posta Italiana SpA - Sped. in abb. postale D.
L. 34/2002 (conv. in L. 27/02/2004, n. 46)
Art. 1, comma 1, DCB BN

Edizione

IRPINIA IL SANNIO QUOTIDIANO

Fondatore LUCA COLASANTO

Nelle edicole della provincia di Benevento e Avellino: IL SANNIO QUOTIDIANO + IL GIORNALE non vendibili separatamente € 1,30



320.9647329

40653
9 771944 097202

Anno XIX - N. 231 Sabato 23 Agosto 2014 - S. Rosa da Lima

IL PRIMO QUOTIDIANO DI BENEVENTO

Euro 1,30

● OGGI LA QUARTA TAPPA DEL PROGETTO ITINERANTE 'TRIONFO DEI SAPORI'

'Il Katundi del Gusto' arriva anche a Greci

L'evento che la comunità italo-albanese di Irpinia dedica ai sapori della Dieta Mediterranea

"Il katundi del gusto" è l'evento che la comunità italo-albanese di Irpinia dedica ai sapori della Dieta Mediterranea e agli antichi mestieri delle terre del Cervaro e del Miscano, protagonisti di un nuovo appuntamento tutto da gustare.

Il comune di Greci ospiterà oggi la quarta tappa dell'evento itinerante "I mestieri della dieta mediterranea delle valli del Cervaro e del Miscano" organizzato nell'ambito del progetto integrato di promozione del territorio "Trionfo di sapori mediterranei delle terre del Cervaro e del Miscano", finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007/2013 - Interventi cofinanziati dal FEASR, Piano di Sviluppo Locale del Gal Irpinia - misura 313 "Incentivazione di attività turistiche".

La comunità italo-albanese di Irpinia ospiterà la kermesse dal titolo "Il

katundi del gusto" dedicata alla riscoperta delle contaminazioni presenti nel patrimonio culinario di due culture che convivono da lungo tempo. Sin dal XIV secolo, infatti, quando la comunità albanese al seguito del Generale Scanderberg, eroe nazionale d'Albania, si stabilì in queste terre, gli abitanti locali hanno conservato gelosamente le peculiarità religiose, linguistiche, iconografiche e gastronomiche della loro terra, tramandandole esclusivamente per via orale.

Il ricco patrimonio di conoscenze e tradizioni legate a questo variegato universo di sapori sarà raccontato in un "Laboratorio dei sapori mediterranei", dedicato ad adulti e bambini, dove con l'aiuto di esperti locali saranno svelati i segreti della cucina irpino-albanese. Protagonisti saranno soprattutto piatti della tradizione contadina, realizzati dal vivo utilizzando i semplici ingre-

dienti di una volta: verdure dell'orto, farina e tutto ciò che la natura e il duro lavoro dei campi offrivano a seconda delle diverse stagioni.

Modalità di preparazione che si spiano alla perfezione con lo stile di vita proprio della Dieta Mediterranea, i cui elementi e valori peculiari si ritrovano ancora una volta nelle Terre d'Irpinia e nel quotidiano della gente che vi abita. Nel corso dell'evento, che sarà ospitato all'interno del cortile dello storico Palazzo Caccese, sarà anche possibile visitare gli stand dedicati alla rievocazione degli antichi mestieri, dove si potranno ammirare all'opera il "Mescitore re vino e r'uglio" (produttore di vino e di olio), il Fumaro (fornaiolo), il Pastaro (pastaio), il Casaro, il Chianchiere (macellaio) e l'Ortolano. A completare l'esperienza, allietando la serata, vi sarà l'esibizione dal vivo di un gruppo folkloristico, che sfilerà

per piazze e strade rallegrando ogni angolo della cittadina.

Visite guidate gratuite alle principali evidenze del paese e l'allestimento di una mostra fotografica dedicata al territorio irpino, opera del fotoreporter Giuseppe Ottaiano, dal titolo "Irpinia, terra di castelli, fede, gusto e sorgenti", arricchiranno ulteriormente la kermesse.

"Il katundi del gusto", dove "katundi" sta a significare proprio il nome del paese, Greci, in lingua arbëreshe, si svolgerà, inoltre, in concomitanza con la Festa di San Bartolomeo, ricorrenza patronale in occasione della quale viene rappresentato dagli abitanti il Dramma Sacro di San Bartolomeo Apostolo, rielaborazione teatrale del martirio del Santo. Dopo Greci, gli eventi previsti dal progetto "Trionfo di sapori" proseguiranno il 26 agosto nel Comune di Montecalvo Irpino.