Scritto da Red.
Lunedì 07 Agosto 2017 07:21



CASTELVETERE SUL CALORE – Acqua, farina e la sapiente arte delle massaie di Castelvetere sul Calore, caratteristico borgo in provincia di Avellino, sono gli ingredienti che daranno vita alla quarantesima edizione della "Sagra della maccaronara", evento gastronomico organizzato dalla Pro Loco di Castelvetere sul Calore e tra i più antichi dell'Irpinia.

La sagra si terrà sabato 12 e domenica 13 agosto presso la piazza centrale del borgo celebrando per due giorni il tipico piatto locale la cui tradizione affonda le radici in riti secolari. Condita con sugo o fagioli – si legge in un comunicato – viene preparata rigorosamente a mano, partendo da un impasto ottenuto con farina di grano duro, o talvolta anche di grano tenero, e acqua. L'impasto così ottenuto viene steso e tagliato con un matterello in cui sono presenti delle scannellature di forma circolare grazie alle quali si ricava la tipica forma di grosso spaghetto. Appuntamento imperdibile dell'estate irpina, la sagra della maccaronara richiama ogni anno appassionati dei sapori tipici della provincia di Avellino, desiderosi di trascorrere indimenticabili momenti in uno degli scenari più suggestivi delle aree interne della regione Campania.

Accanto alla protagonista della serata sarà possibile gustare anche le tante altre prelibatezze della cucina e dell'enogastronomia locale, tra cui spiccano gli ottimi vini aglianico. Le due serate saranno allietate, inoltre, dalla musica popolare di rinomati gruppi folkloristici. Il 12 si esibirà il gruppo de "I Simpatici italiani", mentre a salire sul palco, il 13 agosto, sarà l'orchestra Piccimondo. Tradizioni locali, pietanze ottime, spettacoli e tanto divertimento: tutti gli elementi necessari a regalare agli amanti del buono e del bello due serata indimenticabili nella splendida Castelvetere sul Calore.