Scritto da Red.
Sabato 14 Luglio 2018 09:48





TORELLA DEI LOMBARDI – "Sapori antichi – Dal Wild West all'Irpinia": il centro storico di Torella del Lombardi, con il suggestivo Castello Candriano, dal 27 al 29 luglio celebrerà le radici del suo illustre concittadino Sergio Leone diventando un grande set a cielo aperto e trasformandosi per l'occasione in un villaggio in perfetto stile western. Tre giorni di eventi che, sotto la direzione artistica di Roberto D'Agnese per Omast Eventi, rievocheranno la leggendaria figura del cineasta che dall'Irpinia conquisto Hollywood.

Giunto alla XXIV edizione e promossa dalla Pro Loco Candriano di Torella dei Lombardi, in collaborazione con l'amministrazione comunale ed una serie di associazioni presenti ed attive sul territorio, l'evento, tradizionalmente votato a riproporre le antiche tradizioni culinarie del paese, si è arricchito in questi ultimi due anni aprendo questo pagina interessantissima dedicata al western. Anche quest'anno ci sarà una contaminazione western dove sarà possibile percorrere un ricco e variegato percorso enogastronomico irpino immersi nei suoni e nei colori del folklore campano.

L'obiettivo di "Sapori antichi" – si legge in un comunicato – è quello di riprendere gli aspetti peculiari e caratteristici dei tanti film western del noto regista: ambientazione, scenografie, musiche, giochi e cibo del lontano West che si intrecciano con i suoni e con i sapori della cultura irpina.

Tante le sorprese e le novità dell'edizione 2018. Soprattutto per chi deciderà di partecipare all'evento indossando abiti in tema western o tipico irpino. A loro sarà dedicata la serata finale con il concorso "Il Buono, Il Brutto e l'Irpino" che vedrà la partecipazione di Gianni Simioli, di Nicola Canonico e di Mario Zamma. Ci sarà la possibilità di portare, per chi ne possiede uno, anche il proprio cavallo che parteciperà Concorso Snaky. La premiazione è sempre prevista per la serata conclusiva. Ci si può iscrivere al concorso entro domenica 22 luglio (chiamando al 327/5568671)

L’evento avrà inizio venerdì 27 luglio a partire dalle 20.00 in piazza Sergio Leone con il raduno dei gruppi folcloristici irpini “Li Lassa e Piglia” e la Scuola di Tarantella Montemaranese. Alle ore 21.00 esibizione degli alunni della classe IV B dell’Istituto comprensivo “Criscuoli” sulle note della colonna sonora del film “Il buono, il brutto e il cattivo”. A seguire i suoni antichi con i Bottari di Macerata Campania. Alle ore 21.30, presso il villaggio western, esibizione “L’Arpa e il Violino”, esecuzione di colonne sonore a cura di Verdania Leone e Ivan Barbone.

Ricco anche il programma di sabato, 28 luglio, in piazza Sergio Leone, alle ore 21.00, esibizione de I Moifà. A seguire live de I Scommonecati. Presso il villaggio western, alle ore 21.30 esibizione “L’Arpa e il Violino”, esecuzione di colonne sonore a cura di Verdania Leone e Ivan Barbone. A seguire Sarcinel Country Band e “La vera storia del caciocavallo a dondolo”, spettacolo teatrale a cura della compagnia Clan H “Go West! Go Irpinia! Ossia la vera storia del caciocavallo a dondolo”, con Salvatore Mazza, Andrea De Ruggiero, Santa Capriolo, Felice Cataldo e Laura Tropeano.

Per domenica, 29 luglio, alle ore 21.00, in piazza Sergio Leone, esibizione de Le Ninfe della Tammorra. A seguire estrazione lotteria e premiazione del concorso “Il Buono, il Brutto e l’Irpino” con la partecipazione del conduttore Gianni Simioli, dell’attore Nicola Canonico e dello showman Mario Zamma. Presso il villaggio western, alle ore 21.30 si esibiranno l’Orchestra western e a seguire Barabba Blues.

Ricca e gustosa anche la gastronomia. Ogni sera sarà possibile gustare caciocavallo impiccato, pizzilli, salsicce e fagioli e tantissime altre specialità locali. Sarà possibile, inoltre, anche pranzare sia sabato, 28 luglio, alle ore 13.00 presso il Villaggio western con il pranzo dal titolo “Giù la testa” che domenica, 29 luglio, presso il castello Ruspoli Candriano, con il pranzo dello chef Eduardo Portanova. Il pranzo dello chef comprenderà ricottina di latte podolico in pasta kataifi su vellutata di zucchine, petali di fiore di zucca in pastella e culis di pomodoro San Marzano, pacchero di grano biologico con ragù alla genovese di agnello al profumo di maggiorana e di tartufo estivo, millefoglie di maialino con porcino reale e julienne di provola ed un dolce “Espressione di castagna”. Per i due pranzi è necessario prenotare entro domenica 22 luglio. (chiamando al 327/5568671).