Scritto da Red.
Venerdì 13 Settembre 2019 15:56



PATERNOPOLI – Al via l'XIesima edizione de "La Macenata", festival enogastronomico in programma a Paternopoli il 20 e 21 settembre che celebra una delle più antiche tradizioni locali interpretandola in chiave moderna, ovvero l'antico rito della pigiatura dell'uva con i piedi attraverso il caratteristico ballo dentro il tino colmo d'uva. Una danza affascinante, capace di invaghire e coinvolgere qualsiasi pubblico. L'evento prenderà il via già il 15 settembre con l'"Enotour", in cui i partecipanti prenderanno parte ad una ricca colazione che proporrà i cibi e le bevande che, tradizionalmente, venivano consumati dai contadini prima di scendere in vigna ed affrontare le faticose giornate di vendemmia. A seguire, visita guidata nelle cantine di Paternopoli.

Il 21 settembre "Irpinia Express", nuovo itinerario turistico che partirà da Benevento fino ad arrivare a Paternopoli, per mezzo di automotrici d'epoca. Il tour consentirà di raggiungere comodamente in treno la Wine Valley, denominazione recentemente coniata dal presidente della Fondazione FS, Mauro Moretti, al fine di individuare e conoscere i territori caratterizzati da una produzione enologica di alta qualità.

Una delle novità sostanziali dell'attuale edizione consiste nel tema portato avanti dalla manifestazione: la valorizzazione dell'attività artigianale, intesa come atto creativo individuale, sociale e collettivo. L'evento ospiterà tre artigiani, un marmista, un falegname ed un fabbro, i quali, nel corso delle due giornate, realizzeranno delle dimostrazioni aperte al pubblico, in cui mostreranno i processi di lavorazione propri dei rispettivi materiali. Inoltre, sono previste esposizioni artistiche, che presenteranno i lavori di artisti locali al fine di promuovere la creazione artistica autoctona nelle sue diverse varianti. Durante il festival saranno inoltre organizzati laboratori creativi rivolti ai bambini e attività di workshop per studenti, da svolgere insieme agli artigiani partecipanti.

Inoltre, ricche degustazioni ed esibizioni musicali, immersi nella magica atmosfera dell'evento.

Nell'ottica del marketing territoriale, inoltre, è stata creata una campagna promozionale con lo scopo di valorizzare il territorio e chi ne fa parte, mettendo l'accento sull'impronta degli artigiani e dei produttori vinicoli, al fine di far dialogare due diverse forme di creazione: quella artistica e artigianale e quella del vino. Nel corso degli appuntamenti verranno proiettati dei video promo per comunicare e dare consapevolezza ai turisti del nostro territorio.

Il vino, vero protagonista dell'evento, ha bisogno di incrementare la propria posizione in un mercato in cui la domanda è in continua crescita in Italia e all'estero. Pertanto, l'obiettivo sarà quello di promuovere le eccellenze territoriali portando i turisti a conoscenza di un territorio ricco e florido. L'edizione 2019, a cui prendono parte espositori, artisti, e 10 aziende tra cantine, ristoratori e produttori, coinvolgerà un territorio sempre più in via di sviluppo dal punto di vista enogastronomico e turistico.

"La Macenata", dunque, si consolida come manifestazione atta alla valorizzazione delle eccellenze enologiche, gastronomiche e artistiche presenti sul territorio irpino, rappresentando, non solo un evento unico ma anche una rara occasione per riscoprire la nostra memoria culturale e sentire nuovamente di appartenervi. Info sul programma complete: www.lamacenata.it.