Scritto da Red.
Giovedì 07 Agosto 2014 15:26



CASALBRORE – Anche quest'anno la suggestiva cornice dello storico borgo di Casalbore, dominato dall'imponente mole della Torre normanna, ospiterà, domenica 10 e lunedì 11 agosto, la terza edizione della kermesse gastronomica "Carn' e maccaruni". L'evento, organizzato dall'associazione "Tradizione casalborese", che ha tra i suoi principali promotori Antonio Spina, Roldano Perella e Paolo Muccillo, come indica lo stesso titolo, sarà incentrato sulla riscoperta dei sapori tipici di Casalbore.

Ai visitatori che parteciperanno all'evento, divenuto ormai un appuntamento fisso e sempre più atteso dell'estate casalborese, sarà proposto, a partire dalle 20,30, un invitante menù comprendente i tradizionali "Cecatielli cavati cu le dete" conditi con sugo, realizzati grazie all'utilizzo della farina locale prodotta dal Mulino Resce e lavorati, secondo i dettami di una volta, dalle donne del luogo. Ad essi si accompagneranno piatti a base di carne di maiale accompagnati da verdure di stagione. A far da contorno a queste prelibatezze vi saranno freselle, pomodorini e formaggi locali assieme alle inconfondibili "patate e pepini", un tempo ingredienti principali della cosiddetta "merenda contadina".

Una serata all'insegna del gusto tradizionale e del divertimento, fortemente voluta dagli abitanti del borgo e dai numerosi membri dell'associazione, impegnata, oltre che nella riscoperta delle tradizioni culinarie casalboresi, anche nel recupero del dialetto e dei costumi locali. A conferma di ciò l'edizione 2014 di "Carn' e maccaruni" vedrà l'organizzazione di una speciale estrazione a premi con in palio cesti colmi di prodotti tipici locali. Durante le due sere sarà anche possibile visitare la Torre normanna di Casalbore e il "Museo dei castelli – percorso didattico espositivo dei castelli e delle fortificazioni in provincia di Avellino.