Scritto da Red.
Giovedì 21 Agosto 2014 16:12



GRECI – Il Comune di Greci ospiterà sabato prossimo 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 – si legge in un comunicato – 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 ingredienti 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 sposano 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 furnaro (fornaio), 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.