



FIERA DELLA FRECAGNOLA...ASPETTANDO L'INVERNO

CANNALONGA 21-22 NOVEMBRE 2014

nell'ambito del progetto
AGORÀ CONTEMPORANEA. FESTIVAL DELLE IDENTITÀ CULTURALI

Al via venerdì 21 novembre a **Cannalonga** il secondo appuntamento con la “**Fiera della Frecagnola.....aspettando l'inverno**” e il **Gran Gourmet “Bollito di capra”** con lo chef **Raffaele Vitale** di Casa del Nonno 13 e il giornalista enogastronomico **Luciano Pignataro**. Degustazioni di prodotti tipici, laboratori di cucina, visite guidate e musica del Mezzogiorno collinare sono gli ingredienti della **due giorni di Cannalonga per i prossimi 21 e 22 novembre**.

Protagonista indiscusso sarà il bollito di capra, il piatto per eccellenza della Fiera della Frecagnola che solitamente si svolge a settembre. Bollito di capra e Fiera si uniscono in un unico ed antico significato, quello che congiunge tradizione e cultura popolare, simboli e metafore, produzioni e vendita, sapienza culinaria tramandata da secoli e degustazione. Un unico contenitore che mostra la tradizione del Sud e che rappresenta un elemento rilevante della vetrina turistica realizzata con **Agorà Contemporanea, Festival delle Identità Culturali**”, ideato e diretto da **Paola de Roberto** con il supporto tecnico scientifico di **Felicia Ascolese, Carla Maurano e Gianni Villani**, che ha già visto il successo di “Terre del Mediterraneo” a Salento con la Festa della Castagna e a San Mauro La Bruca con le tante iniziative culturali programmate per incentivare, in particolare, il turismo culturale e religioso collegato al tema della peregrinatio niliana.

Con sapienza e sagacia, il programma della quattro giorni è stato suddiviso in due appuntamenti differenziati nel tempo: il primo, lo scorso 8 e 9 novembre, dedicato alla tradizione etnomusicale. Il secondo, previsto per il prossimo 21 e 22 novembre, è invece focalizzato sulla tradizione ancestrale della Frecagnola e del bollito di capra, senza tralasciare le produzioni tipiche locali. Filo conduttore di questo secondo appuntamento è quindi la gastronomia che rappresenta la sintesi del recupero e della valorizzazione del patrimonio culturale e musicale della tradizione attraverso l'evento della Fiera de la Frecagnola in versione autunnale. L'obiettivo è migliorare il rapporto con il cibo della tradizione, rimarcare il valore nutrizionale della carne di capra e sottolineare il potenziale economico della zootecnia e delle produzioni tipiche locali stimolando un'offerta sempre più qualificata di cibi che sono parte integrante del “mangiar mediterraneo”.

La Fiera della Frecagnola è un evento e una tradizione che si rinnova ogni anno, nei giorni che precedono la seconda domenica di settembre, un appuntamento che si ripete dal XV secolo - secondo quanto riportato dallo storico Pietro Ebner nel suo “Storia di un Feudo del mezzogiorno”. E' molto di più di una comune manifestazione fieristica: rappresenta infatti la riscoperta e la valorizzazione di risorse culturali e storiche oltre ad un'occasione di sviluppo economico sostenibile per artigiani, allevatori e produttori. Durante il suo svolgimento si alternano nel borgo antico gruppi di folklore cilentano itineranti, spettacoli di musica etnica e popolare, mostre pittoriche e fotografiche oltre a momenti di riflessione culturale sulla storia, gli usi, le tradizioni ed i costumi locali.

La Fiera de la Frecagnola...aspettando insieme l'inverno, promossa ed organizzata dal **Comune di Cannalonga**, è inserita nel **progetto regionale “Agorà Contemporanea - Festival delle identità**

culturali”, finanziato dall’Assessorato al turismo e beni Culturali della Regione Campania con fondi PO FESR 2007-2013 obiettivo operativo 1.12. Un contenitore di eventi che coinvolge anche i **Comuni di Salento** (soggetto capofila), **Novi Velia** e **San Mauro La Bruca**, in partenariato con la **Soprintendenza Bap di Salerno e Avellino**, **l’Associazione Achille** e **la Tartaruga** e **l’Associazione Identità Mediterranee**.

PROGRAMMA

Si parte alle **12.30 di venerdì 21 novembre** con la visita guidata al centro storico di Cannalonga e alla **Chiesa di Santa Maria Assunta con i suoi affreschi**, accompagnata dalla musica dei **Tammurriarè**. Seguirà laboratorio di cucina cilentana e degustazioni di piatti poveri. Alle **ore 20.30** si terrà il Concerto di Musica Popolare de **La Compagnia dei Cantori Popolari**.

Per l’ultima giornata di **sabato 22 novembre**, l’appuntamento è a Palazzo Mogroveio con l’enogastronomia e il tradizionale **“bollito di capra”**: alle **ore 19.30 Grand Gourmet "Bollito di capra" con lo chef stellato Raffaele Vitale di casa del Nonno 13 e il giornalista enogastronomico Luciano Pignataro**, realizzato in collaborazione con l'Ente Provinciale per il Turismo di Salerno. Seguirà conferimento del Premio P. Carbone: “la cultura di un borgo cilentano”, assegnato quest’anno al dottor Mario Infante, accompagnata dalla musica di Tommaso Sollazzo. A partire dalle ore 21.00 la musica popolare dei **Tammurriarè** e dei **Kiepo** chiuderà la manifestazione.

Nel corso della serata di sabato sarà allestito uno stand, che occuperà una parte rilevante di Piazza del Popolo, per la **degustazione gratuita, anche in caso di pioggia, di prodotti tipici**.

Ufficio Stampa Agorà Contemporanea:

Serena Di Sevo: serenadisevo@gmail.com - 3807565096

Gerardo Russo: r2comunicazione@libero.it - 3667345725

Per ulteriori info: agoracontemporanea@gmail.com

