

COMUNICATO STAMPA

COMUNE DI PAUPISI (BN)

**Al via il XXXVI 'Festival dei Sapori e Sagra del Cecatiello'
in programma dal 28 al 30 agosto a Paupisi (BN)**



Venerdì 28 agosto a Paupisi, in provincia di Benevento, si alza il sipario sul 'Festival dei Sapori e Sagra del Cecatiello', che quest'anno tocca la sua XXXVI edizione. Un appuntamento che terminerà domenica 30 agosto e che sull'agenda dei buongustai e di coloro i quali vogliono trascorrere serate all'insegna della spensieratezza, divertimento e buona cucina, non manca. Una rassegna enogastronomica organizzata dal Comune di Paupisi, in collaborazione con la Pro Loco Paupisi e con il Forum dei Giovani e patrocinata dalla Regione Campania. Il clima di festa, l'ospitalità, la qualità e la bontà dei prodotti tipici, hanno reso celebre la sagra di Paupisi in programma ogni anno l'ultimo week-end di agosto. Gli itinerari gastronomici si snodano tra gli scorci più suggestivi del paese e il ruolo di protagonista è affidato ai cecatielli, tipica pasta lavorata a mano e condita con un gustoso ragù di carni scelte. Il territorio di Paupisi è inserito nel Parco Regionale del Taburno; è una terra ricca di storia e di tradizioni, che vanta una forte economia agricola nella quale il settore vitivinicolo ed oleario occupano una posizione di assoluto rilievo. Caratterizzata da una felice condizione climatica e da terreni particolarmente vocati, questa zona è stata riconosciuta a Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) per i vini Aglianico e Falanghina. La qualità dei colli paupisani viene costantemente garantita dalle aziende locali e la 'Sagra del Cecatiello' è l'occasione per degustare i prodotti tipici. Un altro prodotto di qualità

che le terre paupisane offrono è l'olio. La stagione ideale per comprare l'olio di oliva appena franto è il mese di novembre e dicembre: sceglierlo in un frantoio o in un'azienda agricola, oltre a fornire lo spunto per una passeggiata, offre di solito maggiori garanzie di autenticità, un discreto risparmio e, cosa essenziale, permette di assaggiare il prodotto prima di acquistarlo. Paupisi è anche una terra di artigiani che non dimenticano; aria, terra, acqua, uomo: è da questi elementi fondamentali e dall'abilità di lavorazione che derivano il bello e il buono dei cecatielli, che prosperano nei luoghi in cui le condizioni ambientali assecondano chi ha saputo salvare i segreti della tradizione. La cultura popolare, infatti, ha combinato tutte le risorse locali disponibili secondo una formula semplice: il grano duro cresciuto al sole, l'acqua pura di fonte e la capacità di scegliere il momento climatico più adatto per stendere le sfoglie ed asciugare il cecatiello all'aperto. Occorre grande abilità, in particolar modo durante l'asciugatura e i passaggi più delicati sono sempre affidati alla cura delle donne. Dopo questo piatto principe nella Sagra si possono apprezzare altre delizie preparate secondo la tradizione paupisana: padellaccia, spezzatino, peperoni imbottiti, trippa, arrosti vari, bruschette, bocconcini di carne alla paupisana, montanare...e non potevano mancare anche quest'anno lo stand dei dolci e lo stand dei giovani.

Dunque 28-29-30 agosto tutti a Paupisi: una tre giorni che vedrà il paese trasformato in un ristorante all'aperto, un piccolo centro che diventa un grande polo di attrazione folcloristico e gastronomico.

Ecco in modo più dettagliato il programma della tre giorni: venerdì 28 agosto alle ore 20.00 apertura degli stand gastronomici e di quelli espositivi e alle ore 21.00 spettacolo musicale in compagnia de 'I Fuego'; sabato 29 agosto alle ore 19.00 apertura degli stand gastronomici e di quelli espositivi e alle ore 21.00 si balla in piazza con 'Rocco e gli amici del liscio'; domenica 30 agosto alle ore 11.00 è in programma il raduno di auto d'epoca a cura dell'Unions Clubs Sanniti e alle ore 12.00 apertura degli stand gastronomici

e di quelli espositivi con chiusura dopo la mezzanotte. Alle ore 21.00 spettacolo musicale, balli di gruppo e liscio in compagnia de 'I Tropico del Sud'. Una serata quest'ultima, che rientra nella manifestazione 'Sannio Estate' a cura della Provincia di Benevento. Che dire in ultimo? Buon appetito e buon divertimento.

Con cortese preghiera di diffusione

L'Ufficio Stampa del 'Festival dei Sapori'

ilfestivaldeisapori@libero.it

Tel. 329.7338852