



Prot. n° 108/2016

Filiano, 09/08/2016

Agli Organi di Stampa e di Informazione

COMUNICATO STAMPA

La tipicità dei prodotti tra memoria e riscoperta: il 17 agosto torna la 13esima edizione di “Lu Muzz’c” a cura della Pro Loco Filiano

La storia di un territorio non si legge soltanto nei documenti e nei reperti archeologici, ma si rivive anche nelle manifestazioni con le quali le comunità richiamano alla memoria la cultura contadina che i cambiamenti storici e sociali hanno travolto ma non cancellato.

Cultura in senso proprio rivive nella tredicesima edizione della “Giornata tipica del mietitore – Lu Muzz’c”: un evento con al centro il tema della valorizzazione del cibo come strumento di promozione locale.

“Lu Muzz’c” è una manifestazione enogastronomica che si tiene il 17 agosto di ogni anno a Filiano ed è organizzata dalla Pro Loco di Filiano, con il patrocinio del Comune di Filiano e dell’UNPLI Basilicata, e con il contributo della Regione Basilicata e dell’A.P.T. di Basilicata.

“Gli aspetti fondamentali dell’evento Lu Muzz’c – dichiara Vito Sabia della Pro Loco Filiano, uno degli organizzatori storici della manifestazione - per invitare il turista a conoscere memorie della tradizione contadina e per conoscere la cucina locale sono la centralità del cibo, dello stare insieme e delle abilità legate alla mietitura”. Continua Sabia: “La convivialità: è bello mangiare in compagnia, stare insieme agli altri; la mietitura era un momento molto importante per il mondo contadino e si concludeva con dei festeggiamenti. Le emozioni: i profumi e i sapori del cibo fanno rivivere emozioni forti vissute nel passato dai nostri nonni contadini e mietitori. Le tradizioni: la scelta dei cibi, il modo di prepararli hanno radici antiche; il cibo è un fattore di identità per ogni popolo della terra lucana, ognuno ha le sue tradizioni e i suoi alimenti”.

I piatti dell’itinerario enogastronomico.

Lungo il centro storico di Filiano vengono allestiti sette stand gastronomici per simboleggiare le fasi che scandivano l’attività dei mietitori. Vengono preparate tutte le pietanze che componevano la varietà della tradizione agricola perché siano degustate. Tradizionalmente la faticosa giornata dei



mietitori era suddivisa in sette fasi (ciascuna denominata con un preciso termine dialettale) rappresentative di altrettanti pasti con cui solevano ristorarsi:

- *lu cantariedd* (pane bagnato con vino e cipolla);
- *la luata 'r secch*, con la ciambotta (patate, zucchine, verdure, e altro ancora);
- *lu prime muzz'c*, con un pezzo di pecorino, pane e uovo sodo;
- *lu 'dinn*, con pasta di casa con sugo di salsiccia;
- *la murenn'a* (frittata);
- *la calata 'r lu sole* (biscotto e un bicchiere di vino);
- *la cantina 'r lu pratt'c vevitore*.

Il programma prevede anche vari momenti culturali e musicali:

- Allestimento di una mostra con esposizione di attrezzi e macchinari della civiltà contadina, a cura del Circolo “La Corona” e del sig. Salvatore Mancini di Piano del Conte. La mostra ci permette di far rivivere una Basilicata che le giovani generazioni conoscono attraverso i libri di storia, ma che fino a pochissimi decenni fa costituiva lo scenario naturale dei nostri nonni. La mostra ha un intento soprattutto culturale: la figura del mietitore è uno strumento di analisi delle identità collettive e individuali.
- Esposizione della mostra fotografica “I colori della terra” a cura dell’Associazione “La Fumicula”.
- Intrattenimento musicale con organettisti locali lungo le vie del paese.
- Esibizione del Gruppo di musica popolare Dragonfolk, in piazza Autonomia.
- Concerto del gruppo I Sarracin’, in Piazza SS. Rosario.

«Un evento, questo di “Lu Muzz'c”, - dichiara il presidente della Pro Loco Filiano, Vito Filippi - che intende promuovere e valorizzare in ottica esperienziale la cultura e le artigianalità nascoste del nostro territorio e ignorate dai circuiti turistici convenzionali. L’obiettivo è quello di rinnovare l’attuale offerta turistica, creando occasioni per vivere esperienze di valore e innovative, andando ad intercettare i segni di un cambiamento in atto dimostrato dalla crescente domanda di turismo esperienziale incarnata nella figura del “consumatore di emozioni”».

L’appuntamento è per mercoledì 17 agosto a Filiano, con inizio alle ore 20:00.