



Prot. n° 109/2016

Filiano, 19/08/2016

**Agli Organi di Stampa e di Informazione**

### COMUNICATO STAMPA

## **“Lu Muzz’c” si conferma come uno degli appuntamenti enogastronomici più amati dell’estate lucana**

Anche quest’anno, nonostante le condizioni meteo particolarmente avverse, l’originale percorso enogastronomico e culturale “Lu Muzz’c – Giornata tipica del mietitore”, organizzato dalla Pro Loco di Filiano, ha riscontrato grande successo.

«Abbiamo registrato la presenza di quasi tremila persone alla serata enogastronomica all’interno del centro storico di Filiano. Una partecipazione che inorgoglisce sia la Pro Loco Filiano sia tutti coloro che si sono adoperati alla riuscita della tredicesima edizione di “Lu Muzz’c”». Questo il commento del presidente della Pro Loco di Filiano Vito Filippi. «La serata è stata caratterizzata dalla presenza di molti turisti, giovani e famiglie che hanno gustato diversi gustosi piatti accompagnati con musica popolare e tanto divertimento».

Vito Sabia della Pro Loco Filiano, organizzazione storico dell’evento: «In molti paesi dell’entroterra lucano, agosto è il mese della vita di un rinnovato via vai di emigranti, familiari ed amici lontani. Un momento dell’anno che rinvigorisce legami ed identità, al di là delle distanze e del tempo trascorso. È questo che ha spinto la Pro Loco di Filiano, all’epoca presieduta da Paolo Spera, a dar vita tredici anni fa a “Lu Muzz’c – Giornata tipica del mietitore”. Appena dopo ferragosto - il giorno 17 - il centro storico della ridente cittadina di Filiano si trasforma in una grande festa. Vi si concentrano la musica, le tradizioni folkloristiche ed il cibo, autentico, locale e semplice. Ed è questo che è stato, ancora una volta, “Lu Muzz’c”. D’altronde Filiano, con i suoi poco meno di tremila abitanti, è ancora intrisa e legata alla cultura contadina. La giornata e le stagioni sono state sempre scandite dai tempi della terra: dalla buon’ora che segnava l’uscita nei campi, fino al rientro ed al brulicare in paese dei lavoratori. Una povertà ed una vita semplice che ha insegnato a questa comunità il senso dell’accoglienza e la gioia verso la vita ed ogni suo regalo».

Il percorso partito dalla “taverna” (Via Nuova) ha guidato i partecipanti in una suggestiva passeggiata lungo il corso e nei vicoli della cittadina di Filiano per degustare un ricco menù basato



sulle antiche e autentiche ricette legate ai piatti tipici del desinare dei mietitori, per concludersi in Piazza Autonomia. Ricette e sapori di un tempo legate alla nobile e antica cultura contadina, come *lu cantariedd* (pane bagnato con vino e cipolla) e *la luata 'r secch* (ciambotta).

Gli ospiti - provenienti anche da fuori regione - hanno potuto gustare le pietanze comodamente seduti nelle apposite tavolate predisposte dalla Pro Loco Filiano, allietati dalle musiche del gruppo DragonFolk lungo il centro storico e in Piazza Autonomia, e musica liscio con il gruppo I Sarracin' in Piazza SS. Rosario. I numerosi turisti hanno potuto apprezzare anche la mostra della civiltà contadina, allestita in collaborazione con il sig. Salvatore Mancini, apprezzato custode di attrezzi antichi, e la mostra fotografica "I colori della terra" a cura dell'Associazione culturale "La Furmicula".

«Un ringraziamento va all'Amministrazione comunale per avere, sin dal principio, sostenuto l'iniziativa; un grazie alla Regione Basilicata, all'APT Basilicata e all'UNPLI Basilicata per patrocinare l'evento. Un plauso e ringraziamento – conclude Filippi – va indirizzato a tutti coloro che hanno collaborato fattivamente alla riuscita dell'evento».