



## **Associazione Pro Loco Filiano**

Viale 1° Maggio, snc - 85020 Filiano (PZ) - C.F. 96009700764  
0971.1895337 - [www.prolocofiliano.it](http://www.prolocofiliano.it) - [info@prolocofiliano.it](mailto:info@prolocofiliano.it)

Prot. 111/2017

Filiano, 23/12/2017

**Agli Organi di Stampa e di Informazione**

### **COMUNICATO STAMPA**

## **Presepe Vivente di Filiano: un'emozionante viaggio tra le vie del borgo antico**

Da 5 anni a Filiano si tiene, nel suggestivo scenario del caratteristico borgo di "Filianello", il Presepe Vivente, organizzato dall'Associazione Pro Loco Filiano della presidente Maria Santarsiero.

Durante la presentazione, tenutasi giovedì scorso, la presidente Santarsiero si è sinceramente complimentata con tutti i collaboratori che hanno messo tutta la loro competenza ed i volontari che hanno donato il loro tempo con passione e generosità. «Il presepe vivente - ha detto - sincera e sentita espressione dello spirito cristiano, è una manifestazione che qualifica il territorio e ne esalta le potenzialità, insieme a tutte le altre iniziative inserite nel ricco calendario delle feste natalizie».

Rinnovando e innovando il Presepe Vivente di Filiano è diventato, nel corso degli anni, un potente richiamo turistico per visitatori provenienti da tutta la Regione, i quali, oltre ad assaporare la magica atmosfera del Natale, conoscono le bellezze del territorio.

Nel suo intervento, Vito Sabia, primo organizzatore a prendere la parola, ha sottolineato come «Per l'occasione, il caratteristico borgo di "Filianello" viene trasformato nella Betlemme di 2000 anni fa, con i suggestivi scenari di un tempo, organizzati con cura e tanto lavoro, dove sono protagonisti oltre 100 personaggi. Il presepe compie il miracolo di ripopolare questo luogo, ambientandolo con uno stile rurale e fornito di tutto, con la dignitosa povertà dei pastori, con le casette aperte per l'occasione con i vari mestieri artigianali».

Ciò che più colpisce del presepe è l'estremo realismo della realizzazione. La grotta sarà ancora una volta lo scenario classico per il momento più semplice ed allo stesso tempo più bello e toccante del mondo; nella mangiatoia accanto a Gesù, Giuseppe e Maria, l'asino e il bue; tutto intorno si svolge la vita della piccola cittadina con i pastori, i contadini con tanto di pecore, galline fino alla zona della Natività.



## Associazione Pro Loco Filiano

Viale 1° Maggio, snc - 85020 Filiano (PZ) - C.F. 96009700764  
0971.1895337 - [www.prolocofiliano.it](http://www.prolocofiliano.it) - [info@prolocofiliano.it](mailto:info@prolocofiliano.it)

Nelle casette i personaggi si attingono a riproporre i mestieri di un tempo con l'utilizzo degli antichi attrezzi ritrovati, un mix di nostalgia e meraviglia: il fabbro, il falegname, il ciabattino, lo spaccalegna ma anche le casalinghe e massaie con vestiti dell'epoca, intente a cucinare, lavare, ricamare, filare, tessere, preparare le tipiche *pettole*.

Lungo il percorso che comprende vie e vicoli, scalinate, viuzze strettissime appena appena accessibili, verranno offerti ai visitatori prodotti tipici locali come il pane caldo appena sfornato accompagnato dal Pecorino DOP di Filiano e un buon bicchiere di vino locale. Il tutto accompagnato dalle melodiose nenie dei zampognari.

Il successo della manifestazione - ha concluso la presidente Santarsiero - lo si deve all'impegno di molte persone, tra queste ha citato Vito Donato Iannielli, Vincenzo Santarsiero, Maria Giovanna Colucci e Paola D'Andrea, a cui si deve il coordinamento della cura e la ricostruzione delle scene, non sottovalutando alcun dettaglio, dai costumi - tutti fedeli riproduzioni dell'epoca -, alle attività tipiche della Filiano di inizio '900.

La rappresentazione si svolgerà a Filiano (PZ) giovedì 28 dicembre 2017, dalle ore 19:00 alle ore 22:00.

L'evento è organizzato dall'Associazione Pro Loco di Filiano in collaborazione con il Gruppo "Gli Amici del Presepe Vivente", la Parrocchia "Maria SS. del Rosario" e la Consulta delle Associazioni di Filiano, con il patrocinio del Comune di Filiano e dell'UNPLI Basilicata, ed il contributo della Regione Basilicata e dell'APT Basilicata.