

Mangiamo con i contadini, XVII edizione del percorso gastronomico nella tradizione aulettese



Passano gli anni ma il piacere di tornare “a casa” per Ferragosto resta una prerogativa degli emigranti. Di prima o seconda generazione poco importa, ma l’appuntamento con le proprie origini resta il più importante dell’anno.

E’ per questo motivo che la **Pro Loco di Auletta** diciassette anni fa diede vita al percorso gastronomico “**Mangiamo con i contadini**” che da qualche anno è accompagnato anche da un percorso fatto di musica e folklore con “**Viaggio intorno alla musica popolare**”.

L’appuntamento è, come di consueto, per il 13 ed il 14 agosto, per due serate dedicate al buon cibo ed alla musica – a partire dalle ore 20 – in un borgo perfetto per passare in compagnia le serate estive.

Usanze, costumi, tradizioni e gastronomia della civiltà

contadina: questi gli ingredienti principali. Nel corso delle due serate si potranno degustare presso **le antiche "masserie"** ottimi piatti poveri, gli stessi che si usavano preparare e mangiare solo nei giorni di festa, con metodi e tecniche di una volta, ma soprattutto usando ingredienti locali che conferiscono alle vivande quel gusto unico e indimenticabile.

Non mancheranno il **fagiolo bianco Tondino**, **la pizza chiena** e **la carne di maiale** servita con le patate ed i peperoni fritti.

Anche in questa occasione il posto d'onore è riservato al **carciofo bianco del Tanagro** che sarà possibile ritrovare nell'antipasto come sott'olio ed anche in crema, servita con il caciocavallo impiccato.

Centrali i suoni ipnotici e coinvolgenti della zampogna e della ciaramella che guideranno i numerosi balli popolari, **lunedì 13 agosto si comincia con lo spettacolo di musica popolare Paranza Picentina e a seguire lo spettacolo itinerante Tarantanobes.**

Martedì sera il raduno di zampognari, ciaramelle, organetti e tamorre, a seguire tre gruppi folk ed un concerto finale.

La manifestazione, organizzata e ideata dalla **Pro Loco di Auletta**, vedrà i volontari allegramente vestiti in abiti tradizionali, contribuendo a creare un'atmosfera unica.

"Ci impegniamo affinché il nostro paese, che conserva la nostra cultura e la nostra identità, non muoia. Per tenerlo in vita cerchiamo di raccontare da dove veniamo e chi siamo, in nome di una vita semplice e di una gastronomia che ha scandito i tempi lunghi della civiltà contadina di cui sono fatte le nostre radici", spiega **il presidente della Pro Loco Giuseppe Lupo.**

Presso la sede ufficiale dell'associazione, proprio accanto allo Jesus, sarà possibile visionare ed acquistare **il ricettario "A tavola col guerriero"** a cura della **giornalista**

gastronomica Antonella Petitti, interamente dedicato al carciofo bianco del Tanagro.

Al suo interno la storia di questo importante ortaggio locale, le sue peculiarità e le ricette degli agricoltori locali e degli chef che più si sono appassionati a questa varietà.