



Ufficio del Sindaco

COMUNICATO STAMPA

A Locorotondo Festa del Novello, vini da vitigni autoctoni e "gnummeredde suffuchete"

torna l'appuntamento con la prima vera sagra del Novello in Puglia

Il 14 e 15 novembre nel centro storico di Locorotondo torna la tradizione: vino, gastronomia locale, caldarroste, frittelle ed allegria.

È Locorotondo, il paese del vino bianco, che ha generato la prima sagra del Vino Novello e da qualche anno ha ampliato l'offerta aprendo la sagra anche ai vini prodotti da vitigni autoctoni.

La tradizione che si rinnova. L'esperienza nel settore enologico che riesce a guardare oltre ogni steccato.

«Siamo giunti alla 32^a edizione della Festa del Vino Novello- ha dichiarato l'assessore all'Agricoltura del Comune di Locorotondo Angelo Palmisano – e siamo davvero orgogliosi di essere riusciti a mantenere e rinnovare questa festa, entrata ormai nella tradizione culinaria e culturale di Locorotondo e della Valle d'Itria, ampliando l'offerta e dando spazio anche alle nuove produzioni, come i vini prodotti dai vitigni autoctoni. Inoltre, chi vorrà potrà partecipare alle degustazioni guidate offerte dal CRSFA “Basile Caramia”. Oltre al vino ci sarà anche la gastronomia locale, con la 37^a sagra di “gnummeredde suffuchete”».

La Festa del Novello è organizzata dall'Amministrazione Comunale-Assessori all'Agricoltura ed al Turismo in collaborazione con tutti gli enti scientifici che operano nel settore e che, non a caso, sono ubicati nel territorio di Locorotondo. Questa 32^a edizione, come la precedente, si avvale della collaborazione concreta e convinta del CRSFA "Basile Caramia", del GAL Valle d'Itria, dell'ITS per l'Agroalimentare e dell'Istituto di Istruzione Secondaria con indirizzo Enologico "Caramia Gigante".

«Nell'organizzazione abbiamo coinvolto due associazioni locali- ha dichiarato il vicesindaco ed assessore al Turismo Claudio Antonelli - l'immane Pro Loco, con la grande esperienza organizzativa e promozionale che caratterizza questa associazioni, ed I Briganti, protagonisti di altri eventi sul territorio. Non potevamo non coinvolgere gli attori locali della promozione, perchè siamo convinti che l'unione fa la forza. Inoltre, abbiamo voluto unire due sagre: quella del Novello e dei vini da vitigni autoctoni e quella di “gnummeredde suffuchete”. Due prodotti della nostra tradizione enogastronomica che sono unici e rappresentano la storia del nostro territorio. La collaborazione con gli enti dediti alla ricerca ed alla promozione, come l'istituto “Caramia Gigante”, il CRSFA “Basile Caramia”, il Gal Valle d'Itria e l'ITS per l'Agroalimentare non può che sottolineare quanto a Locorotondo si creda nell'agricoltura di qualità e nello sviluppo turistico che da essa ne deriva».

La manifestazione del prossimo fine settimana, che ha unito due fra le sagre più caratteristiche del territorio Novello e gnummeredde suffuchete, si caratterizzerà per un'altra novità. Non ci saranno i tradizionali stands presenti ad ogni evento gastronomico, che per quanto possano essere utili a volte sono troppo invasivi rispetto all'ambiente architettonico dei centri storici. In questa sagra sono stati coinvolti tutti gli operatori commerciali del centro storico, i quali offriranno una propria prelibatezza.

Pagando il ticket alla cassa, ubicata presso la sede della Pro Loco in piazza Vittorio Emanuele, che dà diritto al bicchiere in vetro e alla sacca, sarà possibile degustare gratuitamente 2 o 5 vini presenti in rassegna e assaporare i piaceri della cucina locale scegliendo fra le diverse proposte.

Presso alcune attività ristorative sarà possibile assaggiare le prelibatezze della cucina locale: dai gnummeredde suffuchete (involtini di trippa in agrodolce), ai panzerotti, per passare alle frittelle farcite con nutella o funghi fino ai panini ed alle crepes.

Nel centro storico, in un percorso segnato, saranno presenti i banchetti con i vari vini presenti alla rassegna: piazza Vittorio Emanuele, via Morelli, via Montanaro, via Eroi di Dogali, piazza Rodio.

Previsto anche l'intrattenimento per le due serate, sempre nel segno della tradizione.

Sabato 14 novembre

itinerante per il centro storico la "Musica soave" con il flauto di Claudia Iacobone ed il quartetto di sax;

in piazza Vittorio Emanuele ci sarà il monologo di Silvana Topin con "Essere pugliese, usi e costumi che ci rendono particolari".

Domenica 15 novembre

in piazza Rodio ci sarà la "Serata fisarmonica" con Vito Gianfrate e Tommaso Pinto. La "Musica Soave", sempre itinerante, sarà offerta dall'arpa di Denise Spinosa ed il sax soprano Giovanni Longo. Con "i Palumm du Curdunn" nelle varie piazze sarà possibile assistere alle quadriglie ed altri balli popolari: mazurke, tarantelle, valzer, tanghi in costume.

Dalle ore 18.00 degustazioni guidate di vini a cura del CRSFA "Basile Caramia". Per partecipare è necessario prenotarsi attraverso la pagina facebook <https://www.facebook.com/crsa.basilecaramia/?fref=ts>

Le degustazioni guidate saranno riservate a quanti avranno acquistato i tickets per la degustazione.

Le degustazioni avranno un costo minimo di €2,00.

I tickets si acquisteranno nei pressi della Pro Loco.

L'organizzazione è a cura dell'Amministrazione Comunale di Locorotondo-Assessorati al Turismo ed all'Agricoltura; del CRSFA "Basile Caramia", del GAL Valle d'Itria, dell'ITS per l'Agroalimentare, dell'Istituto "Caramia Gigante", della Pro Loco Locorotondo, dell'associazione I Briganti.

Web:<https://www.facebook.com/events/518850128281728/>

da sabato 14 a domenica 15 novembre 2015

Locorotondo (Bari)

Centro storico
ore 18:00
ingresso libero
Info. 340-3680245

Locorotondo, 11 novembre 2015

Ufficio Stampa - Dott.ssa Miriam Palmisano - tel. 080/4356237 -
comunedilocorotondo.ba@gmail.com