



Associazione Pro Loco Filiano

Viale 1° Maggio, snc - 85020 Filiano (PZ) - C.F. 96009700764
0971.1895337 - www.prolocofiliano.it - info@prolocofiliano.it

Prot. n° 69/2017

Filiano, 09/08/2017

Agli Organi di Stampa e di Informazione

COMUNICATO STAMPA

14ª EDIZIONE DE “LU MUZZ'C - GIORNATA TIPICA DEL MIETITORE” Connubio perfetto tra cultura contadina, gastronomia, folklore e convivialità

«Il territorio non va inteso solo come un luogo geografico costituito dalla natura e dal paesaggio, ma è anche un insieme omogeneo di storia, tradizioni e culture, che si esprimono attraverso il patrimonio artistico, le tradizioni eno-gastronomiche e i prodotti tipici locali. Cercando di valorizzare il cibo si prova a valorizzare i territori che sono alle spalle dei prodotti, i saperi millenari che accompagnano la storia di questi prodotti: il legame tra comunità e cibo è un legame che è doveroso far emergere, d'altronde è in questo frangente che la storia del cibo diventa storia degli uomini e dei luoghi che li circondano. In questo contesto il cibo gioca un ruolo considerevole nella valorizzazione del turismo».

Così si esprime Vito Sabia della Pro Loco di Filiano - uno degli organizzatori storici della manifestazione - presentando l'edizione 2017 di “Lu Muzz’c – Giornata tipica del mietitore”: 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.

La manifestazione vuole essere l'emblema di quel lavoro molto importante nella vita del contadino: la mietitura del grano. 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*.



Associazione Pro Loco Filiano

Viale 1° Maggio, snc - 85020 Filiano (PZ) - C.F. 96009700764
0971.1895337 - www.prolocofiliano.it - info@prolocofiliano.it

Un evento quello de “Lu Muzz’c” che nasce nel 2004 con il desiderio e la volontà di favorire la riscoperta, la valorizzazione e la diffusione della cultura locale offrendo possibilità di promozione del territorio e promuovendo le buone pratiche legate al cibo attraverso una scrupolosa attenzione sull’utilizzo di materie prime locali.

In occasione della sua quattordicesima edizione, oltre agli stand gastronomici vi sarà l’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, e la proiezione di un video sulla rievocazione della mietitura.

Non mancherà l’intrattenimento musicale con organettisti locali lungo il centro storico e gruppi di musica popolare, folk e liscio nelle due piazze principali: “Ivano de Simone in trio” in Piazza SS. Rosario e il gruppo “Dragonfolk” in Piazza Autonomia.

«Un evento, questo di “Lu Muzz’c”, nato con il desiderio di non disperdere il patrimonio etnico-culturale del lavoro contadino tradizionale e di farlo conoscere anche agli altri, - dichiara il neo presidente della Pro Loco Filiano, Maria Santarsiero - e che ogni anno attira sempre migliaia di “ospiti”, anche da fuori regione; a conferma che l’attenzione verso le tipicità, in modo particolare i prodotti enogastronomici, è trainata e sostenuta dalla crescente attenzione dei cittadini alla qualità dei prodotti alimentari, oltre che dalla volontà di valorizzare e tramandare le tradizioni locali».

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