



Associazione Pro Loco Filiano

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

Prot. n° 78/2017

Filiano, 20/08/2017

Agli Organi di Stampa e di Informazione

COMUNICATO STAMPA

«SOLD OUT» PER “LU MUZZ’C” CHE SI CONFERMA EVENTO GASTRONOMICO E CULTURALE DI ALTO LIVELLO.

I 1000 coupon a disposizione per il percorso enogastronomico sono andati a ruba

Una manifestazione ormai consolidata quella organizzata dalla Pro Loco di Filiano che si svolge il 17 agosto di ogni anno. La dimostrazione sta nel fatto che i 1000 coupon messi a disposizione dall’organizzazione sono andati tutti esauriti nel corso della serata.

Segno che il percorso enogastronomico “Lu Muzz’c – Giornata tipica del mietitore”, giunto quest’anno alla quattordicesima edizione, propone ottime degustazioni in un contesto curato e particolarmente apprezzato dal pubblico. Infatti l’appuntamento sta conquistando un numero sempre crescente di appassionati.

«Ormai l’itinerario enogastronomico è un nuovo modo di viaggiare, alla ricerca di sapori e tradizioni, dove il cibo assume il ruolo da mediatore tra la cultura del territorio e i valori legati alla terra ed alle proprie radici. – dichiara Vito Sabia della Pro Loco Filiano, al timone dell’evento fin dalla prima edizione – La forza del nostro percorso enogastronomico risiede appunto nella consapevolezza che “Lu Muzz’c” è molto di più della semplice degustazione di ottimi piatti accompagnati da un ottimo vino. È una forma di avvicinarsi al patrimonio culturale di un territorio: un’occasione per rendere l’esperienza turistica memorabile, ma anche per creare un vissuto completamente unico e personale intorno al patrimonio gastronomico che ci identifica tanto in Italia quanto all’estero».

Il percorso del gusto si è sviluppato in sette stand in cui i molti turisti hanno gustato i sei piatti della tradizione del mietitore oltre alla cantina.

Il percorso è iniziato con una pietanza dal gusto forte: *lu cantariedd* (pane bagnato con vino e cipolla). Particolarmente apprezzati sono stati *la luata ‘r secch* (ciambotta con patate, zucchine, verdure, e altro ancora) e *lu ‘dinn* (pasta di casa con sugo di salsiccia). Il tutto accompagnato con



Associazione Pro Loco Filiano

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

una buona offerta di vino tradizionale casereccio di origine contadina. Un'esplosione di profumi, di colori e di sapori che hanno reso il centro storico di Filiano una vetrina delle nostre eccellenze, dal punto di vista enogastronomico.

A far da cornice all'evento vi erano nelle due piazze principali il gruppo DragonFolk e organettisti locali. Non sono mancati anche momenti culturali come la mostra della civiltà contadina, allestita in collaborazione con il sig. Salvatore Mancini, apprezzato custode di attrezzi antichi, e la videoproiezione "La mietitura" a cura della Pro Loco Filiano.

«È stata l'edizione che ha consacrato il percorso enogastronomico "Lu Muzz'c" come quello, tra i lucani, tra i più partecipati e stimati». Questo il commento della neo presidente della Pro Loco Filiano, Maria Santarsiero. «Oltre tremila visitatori, provenienti anche dai comuni campani e pugliesi oltre che lucani, hanno partecipato all'edizione 2017 del nostro percorso enogastronomico "Lu Muzz'c – Giornata tipica del mietitore", che valorizza la figura del mietitore attraverso i piatti tipici del suo desinare. Tantissima gente, sin dal pomeriggio e fino a tarda notte, ha invaso il centro abitato e i vicoli del centro storico di Filiano». Continua Santarsiero «Una partecipazione che inorgoglisce sia la Pro Loco che tutti coloro che si sono adoperati alla riuscitissima 14esima edizione». «Un ringraziamento – conclude Santarsiero - 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 grazie ai partner dell'iniziativa. Un plauso e ringraziamento – conclude Santarsiero – va indirizzato a tutti i soci e collaboratori (un centinaio) che hanno collaborato fattivamente alla riuscita dell'evento».