



CITTÀ DI AVIGLIANO  
(PROVINCIA DI POTENZA)

## L'ASSESSORE AL COMEEMRCIO E ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

CORSO E. GIANTURCO N. 31  
85021 – AVIGLIANO (PZ)  
TEL 0971.701857/701811  
FAX 0971.701859  
[sindaco.avigliano@gmail.com](mailto:sindaco.avigliano@gmail.com)  
[comune.avigliano@cert.ruparbasilicata.it](mailto:comune.avigliano@cert.ruparbasilicata.it)

*Avigliano, 16 agosto 2018*

### COMUNICATO STAMPA

#### **Avigliano: tutto pronto per la XXV edizione de “La sagra del baccalà... e non solo”**

Anche quest’anno, dal 17 al 19 agosto, ad Avigliano, si terrà il tradizionale appuntamento con “La Sagra del baccalà...e non solo”, evento promosso dall’Amministrazione comunale. Nel panorama lucano, la manifestazione rappresenta un evento imperdibile per conoscere il “patrimonio” enogastronomico regionale e, in particolare, per apprezzare un prodotto dal sapore deciso e inconfondibile: il baccalà. Importato dalle terre del Nord Europa ad opera di mercanti veneziani, si è “conquistato” subito un ruolo preminente nella tradizione culinaria nostrana per le sue peculiarità: alimento a lunga conservazione, economicità e “versatilità” in quanto può essere facilmente cucinato in modi diversi per creare gustose pietanze. Le tre serate saranno una vera e propria “vetrina” per le eccellenze gastronomiche e per i prodotti dell’artigiano locale e della Basilicata, grazie all’allestimento, lungo il percorso, che parte in viale V. Verrastro e si conclude in piazza E. Gianturco, di numerosi stand espositivi.

Start alle ore 19.00 con l’apertura dei punti enogastronomici, dove poter degustare il protagonista delle serate, il baccalà, presentato nelle sue varianti, dai ristoranti “La Strettola”, in Corso Covello, e l’“Ostreria Gagliardi”, sul Piano Gagliardi e in Piazza Gianturco che, proporranno anche lo Street food al Baccalà. Panini gourmet al baccalà e altri prodotti tipici e vini abbinati si potranno degustare anche presso “Gradobabo”. Presenti anche altri prodotti del territorio presso gli stand dell’Associazione “Avifood”, de “L’Angolo di Rossella”, de “Il Glera”, di “Marni Salumi”, dell’Apicoltura “Monte Carmine”, dell’Associazione “Il Cigno”, Aura Caffè e Macelleria Claps, Alimentari “Da Vito Iannielli”, “Scavone Rosa Maria”, “Biscottificio aviglianese”, “Il Pane di Avigliano”: dal tipico tarallo aviglianese alla “strazzata”, dai dolci ai vari prodotti da forno, dalla frutta di stagione a carne e salumi, dal miele al vino, alla “Sagra del Baccalà...e non solo” ce n’è per tutti i gusti. Presente, quest’anno, con proprio stand e soci, l’AIS-Sezione Basilicata, i cui sommelier coinvolgeranno il pubblico nell’assaggio di pregiati vini di otto cantine lucane, fornendo spiegazioni e consigli circa le caratteristiche e gli abbinamenti con i piatti.

Ogni serata, inoltre, vedrà la partecipazione di artisti e band che accompagneranno e coinvolgeranno, con le loro esibizioni, gli ospiti. Venerdì 17, alle ore 19:00 ci sarà lo Spettacolo per bambini “Nel labirinto del Minotauro” di TeatroPat a cura dell’Officina del Circo, nel Chiostro Palazzo di Città, seguito dall’Esibizione Banda Musicale Città di Avigliano, lungo il Percorso sagra, e dallo spettacolo “Sagra Folk” a cura del Gruppo Folkloristico Aviglianese, in Corso Gianturco. Sabato 18, scorso Gianturco sarà animata dalle Statue viventi “Baccalà con Alice” e dal Clown itinerante “Yuyù”, nonché dalle note della “Street Band” e dall’Esibizione di



**CITTÀ DI AVIGLIANO  
(PROVINCIA DI POTENZA)**

danza orientale; alle 21:00 i Piazza Gianturco si terrà lo spettacolo di Giocoleria, bolle e fuoco “Chef...ffi!”, seguito dallo Spettacolo di danza e fuoco “Akelarre”, entrambi de “Il Centiforme”, cura dell’Officina del Circo. Domenica 19, ci sarà la Parata Sbandieratori e Musici “San Vito Martire” in Viale Verrastro e Corso Gianturco e, alle ore 21:30, in Piazza Gianturco, il Concerto di musica popolare “SoleLuna”. Tutte e tre le serate saranno anche allietate da eventi di musica live in Via L. Da Vinci, Viale Verrastro, altezza civico 23, sul Piano Gagliardi e in Corso Gianturco, altezza civico 31.

Da ricordare, domenica 19, anche, il mini-corso di cucina, promosso dall’Assessorato al turismo e alle attività produttive in collaborazione con l’associazione Cuochi Potentini e l’AIS di Potenza, che avrà luogo nel Chiostro comunale e sarà finalizzato all’ideazione d’innovative combinazioni di prodotti tipici.

Sempre nel Palazzo di Città sarà allestita dall’A.I.P.C. una mostra di piante carnivore. La Pro Loco curerà una retrospettiva per descrivere l’intensa attività di preparazione dei noti Quadri Plastici. Non possono mancare, inoltre, mostre ed esposizioni di prodotti di artigianato artistico.

Ad accogliere gli ospiti saranno i volontari dell’Associazione Culturale “Avigliano Viva” con una entrée di benvenuto, ovviamente di prodotti tipici.

L’Assessore al commercio Giovanni Sabia, nel ringraziare a nome della Amministrazione comunale gli uffici preposti, i volontari e gli espositori per la dedizione e l’impegno profuso, sottolinea che “*l’obiettivo di queste sere è offrire ai visitatori la possibilità di riscoprire antichi sapori e mestieri.*” “*Vogliamo così - prosegue Sabia - salvare dall’oblio le nostre tradizioni enogastronomiche e, nel contempo, promuovere il turismo slow che ha tra i suoi punti di forza i prodotti genuini e l’ambiente incontaminato che possono costituire una leva per il rilancio socio-economico del territorio.*”

**L’Assessore al Commercio e alle Attività Produttive**

**Giovanni Battista Sabia**