



## COMUNE DI TRINITAPOLI

### *Sagra del carciofo e del vino novello*

- Strepitoso successo della “Sagra del carciofo e del vino novello” organizzato da Avis, Avs (Associazione volontari soccorritori) e il Volontariato Vincenziano, in collaborazione con la Città di Trinitapoli – assessorato alle Attività produttive – e con il patrocinio della Provincia di Foggia e della Regione Puglia. La manifestazione svoltasi in piazza Umberto I ha visto la partecipazione di numerosi forestieri ai quali sono state offerte degustazioni di piatti, preparati al momento, a base di carciofi (alla brace, fritti, ripieni, con olio novello, alla Giudia). Torte a base di carciofi sono stati preparati dal “maestro” Francesco Cannone, l’inventore di ricette negli anni 50, che gli hanno consentito di ottenere prestigiosi riconoscimenti in tutto il mondo (Stati Uniti, Giappone Germania, nonché alle Fiere di Verona e al Cibus di Parma). E’ stata la festa di tutta la città perché tutti hanno inteso contribuirvi: produttori ortofrutticoli, frantoiani, panifici, pasticcerie. Il tutto, poi, è stato accompagnato dal vino novello offerto dalla locale cantina cooperativa Casaltrinità. L’Archeoclub di Trinitapoli ha allestito uninteressante stand etnografico per presentare gli attrezzi e i costumi della “Civiltà contadina” locale, dall’Ottocento sino alla metà del secolo scorso. Diciamo subito che questa manifestazione si è differenziata totalmente da quella di San Ferdinando, Fiera nazionale fondamentalmente commerciale. “La nostra finalità è stata - spiega il presidente dell’Avis Damiano Marzucco, anche a nome delle altre associazioni – quella di sensibilizzare e avvicinare ulteriormente i cittadini al volontariato e alla solidarietà; una festa popolare, all’insegna della cultura, della storia e delle tradizioni della nostra civiltà, aperta all’intero territorio dauno e ofantino”. “Si tratta di una iniziativa che mancava a Trinitapoli perché - afferma il sindaco Ruggero di Gennaro – la “Sagra del Carciofo e del Vino novello” al di là della finalità solidaristica, ha rappresentato una importante vetrina dei prodotti, della gastronomia locale, delle peculiarità della nostra cultura, apprezzata e conosciuta ormai nei circuiti specializzati e oltre regione. Un vero e proprio bigliettino da visita della nostra città che rappresenta la vitalità della nostra cultura e delle nostre tradizioni”. “L’evento – aggiunge – non è stato solo un modo per far apprezzare i piatti della cucina locale ma è l’occasione per far conoscere la storia, il folklore e la cultura popolare, il caratteristico borgo antico e i suggestivi itinerari archeologici e naturalistici.

- Gaetano Samele