ROCCANOVA/"Sauza ca' coscia" e *"Cullurë poupaccë e (g)òuë" ancora protagonisti in piazza*

Presi tutti per la…gola

Circa 2500 i partecipanti arrivati per la terza edizione dedicata all'assaggio di due piatti contadini divenuti da qualche anno Prodotti Agricoli Tradizionali

A"*Sauza ca' coscia*" ancora protagonista anche della terza edizione dedicata a questo piatto particolare della cucina contadina di un tempo. E questo insieme ad un altro Pat *(Prodotto Agricolo Tradizionale)* della Basilicata; quello della *Cullurë poupaccë e (g)òuë*. Due prelibatezze tutte roccanovesi riconosciute Pat qualche anno fa che ancora una volta hanno preso letteralmente per la gola i numerosissimi presenti alla serata del 14 settembre dedicata alla loro esaltazione in una piazza affollatissima di tanti partecipanti. Tanta gente, stimata in circa 2.500 persone, arrivata dai comuni vicini ma anche dalla Puglia, dalla Campania e "qualcuno anche dall'estero, per l'anno del turismo delle radici 2024", come sottolineato in un comunicato del Comune che ne ha evidenziato la "straordinaria partecipazione". Una piazza del Popolo divenuta una tavola a cielo aperto dove la sapiente preparazione della signora Angela Libertella e del marito Pasquale Appella, che gestiscono il locale ristorante "la Villetta", hanno messo in tavola il piatto o meglio - come precisato sempre dagli organizzatori"oltre 700 piatti di S*ardolle* condite con la particolare *Sauza ca' coscia*". A far compagnia l'altra prelibatezza della serata, quella della *Cullurë poupaccë e (g)òuë,* distribuita in oltre "900 assaggi"preparati dai coniugi Vito Albertini e Mariella Spagnuolo, che gestiscono a Roccanova un panificio. Anche questa una tipicità tutta roccanovese, fatta di una frittata di uova e peperoni, messa dentro la *Cullurë* (una ciambella di pasta di pane o anche una panella stessa) che i contadini consumavano durante le pause di lavoro nei campi. Il tutto accompagnato dal concerto dei "Tammuriate" e da "un calice di vino rosso, rosè o bianco Grottino di Roccanova Dop" delle tante aziende vitivinicole che hanno esposto e fatto degustare il loro prodotto, così come altre aziende che hanno messo in mostra i loro prodotti da forno e altre bontà tipiche della zona. "I numeri - si legge, tra l'altro, in un comunicato del sindaco - hanno fatto registrare circa 4,5mila ticket di degustazione del Grottino di Roccanova Dop e negli stand gastronomici". A "questi numeri si aggiungono -continua il comunicato - i positivi risultati alimentati dalle attività di comunicazione… i contenuti hanno raggiunto una copertura di circa trentamila persone tra i profili Instagram e Facebook". Ma sull'iniziativa non è mancato un momento di approfondimento arrivato con il convegno sul tema "come le eccellenze delle produzioni locali (Dop, Igt, Pat)possono aiutare le comunità, persone, e imprese delle aree interne a fuoriuscire dall'isolamento socio-economico". Un momento presentato dal consigliere comunale Rocco Motta da sempre artefice di questa iniziativa che all'indomani della manifestazione ha voluto ringraziare tutti con un post su Facebook dove ha sottolineato "Siete stati tantissimi alla 3^ edizione della Sauza ca 'coscia a Roccanova. Un successo di pubblico senza precedenti con tantissime persone che hanno invaso il nostro corso e la piazza centrale del paese. Grazie di cuore a tutti. Al prossimo anno". Al convegno hanno partecipato, oltre al sindaco Rocco Greco, Vincenzo Viola del Dipartimento regionale Agricoltura, Pierluigi Smaldone presidente del Consiglio comunale di Potenza, Piero Marrese consigliere regionale e l'assessore regionale alle attività produttive, Francesco Cupparo. E nella mattinata anche un momento di scoperta del territorio circostante da parte di un gruppo di escursionisti, alcuni arrivati anche dal materano e facenti parte della sezione del Club Alpino Italiano della città dei Sassi, e altri della sezione di Lagonegro che a piedi e guidati da Tonino Chiaradia associato del CAI, hanno percorso circa otto chilometri partendo dal territorio di Castronuovo S.A. nel Parco del Pollino, e poi attraversato la campagna roccanovese con visita alle antiche fontane, ai lavatoi, abbeveratoi e parco delle cantine. *Andrea Lauria*