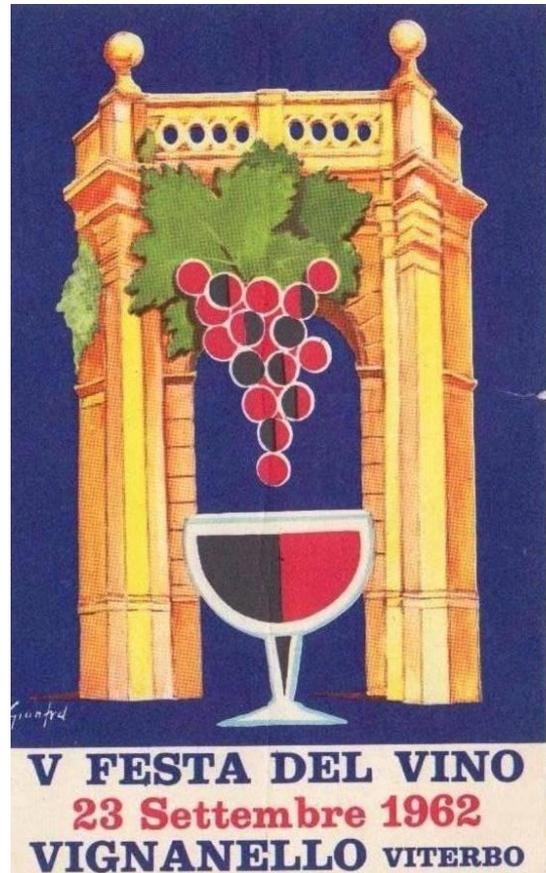


PASSATA LA FESTA...

Dobbiamo innanzitutto ringraziare tutti coloro che hanno contribuito ad organizzare nel migliore dei modi le Feste Patronali e la Festa del Vino.

Per quanto riguarda le Feste Patronali, la formula della classe e l'impostazione data si sono dimostrate utili al rilancio e alla valorizzazione del paese e delle sue tradizioni.

Non si può dire altrettanto della Festa del Vino.



Ho apprezzato l'impegno della Pro Loco rinnovata per tentare un rilancio della Festa di quest'anno. Non è servito molto, però ci hanno provato. Voglio da queste pagine aprire un dibattito sulla necessità di cambiare la Festa del Vino perché, ritengo, che così come è impostata non serve più a valorizzare i prodotti del nostro territorio e tanto meno il rilancio del nostro centro sia dal punto di vista turistico che commerciale, per non parlare anche di un rilancio culturale.

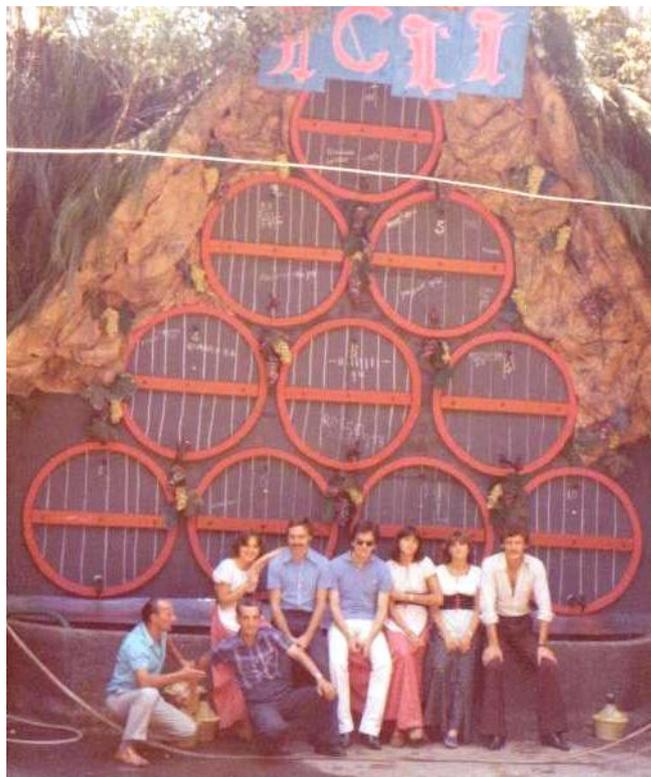
Dobbiamo tentare di cambiare, tentare una nuova fase della Festa del Vino.

Provo a lanciare delle proposte.

1) – Spostarla al centro del paese per valorizzare la bellezza dei nostri vicoli restaurati e puliti. Organizzare un percorso che parta dalla Valle per uscire a Quercianetto che serva a far conoscere ai turisti le bellezze e le peculiarità del nostro centro storico.

2) – Usare le due piazze principali per gli spettacoli. In Piazza il teatro, le manifestazioni folcloristiche, i dibattiti; nella piazza della Valle le manifestazioni per i giovani, i complessi musicali e così via.

- 3) – negli slarghi dei vicoli organizzare gli stand gastronomici.
- 4) – Durante il periodo della Festa tenere il Castello, la chiesa Collegiata, la Chiesa di san Giovanni e i Connutti aperti per chi voglia fare anche una visita cultural-turistica.
- 5) – Aggiungere al nome Festa del Vino “ e dei prodotti enogastronomici ” perché si possano vendere all’interno degli stand anche l’olio di Vignanello (vista la bontà del prodotto ed il calo dei prezzi sul mercato) e i dolci caratteristici dai tozzetti, ai crucchi e agli altri prodotti fatti con le nocciole.
- 6)- Aprire la Festa anche a produttori privati di vino e di prodotti enogastronomici locali.



Con queste proposte si intende innanzitutto valorizzare il centro storico e le nostre bellezze artistico culturali, invitare i cittadini ad aprire delle botteghe dove si possano trovare i prodotti enogastronomici locali e impegnare i giovani a fare da guida per i percorsi turistici, Tentare di vendere il prodotto Vignanello tutto: dal vino all’olio, dai tozzetti ai mostaccioli, dal Castello Ruspoli alla Madonna Immacolata a San Giovanni o al museo parrocchiale, alle cantine.

Ritengo che l’enogastronomia e i prodotti locali siano un binario dal quale non possiamo prescindere se vogliamo rilanciare il nostro paese. Un discorso particolare va fatto sull’olio:visto il prezzo molti abbandonano gli ulivi o addirittura li tagliano. Stiamo attenti dopo le viti anche gli ulivi: stiamo tagliando tutte le nostre radici e prima che sia troppo tardi proviamo a salvarle.

29 Agosto 2011

- Francesco Crocebella -