



Ufficio Stampa Tel. 0984/22153 – Fax 813355 – didonna@comune.cosenza.it

**g.d.d.** \_\_\_\_\_ **10.10.2017** \_\_\_\_\_ **249**

**Da venerdì 13 a domenica 15 ottobre la XXXVII edizione della Sagra dell'uva e del vino di Donnici “Sapori d'autunno”. Il programma presentato questa mattina nell'Enoteca regionale della Provincia**

L'inaugurazione ufficiale è prevista per venerdì 13 ottobre, alle ore 18,00, in Piazza Mons.Bilotto, nel borgo antico di Donnici, quando saranno aperti i 30 stands della XXXVII edizione della Sagra dell'uva e del vino “Sapori d'autunno”. A dare il via alla manifestazione sarà una parata delle majorettes di Parenti e la distribuzione itinerante gratuita di uva, preziosa risorsa del territorio dalla quale si producono i vini di eccellenza di tutta la regione. L'edizione 2017 della Sagra dell'uva e del vino, che proseguirà anche sabato 14 ottobre e domenica 15, è stata presentata alla stampa nel corso di una conferenza svoltasi nell'Enoteca regionale della Provincia di Cosenza. La nuova location prescelta per il vernissage della manifestazione ha sancito di fatto la collaborazione interistituzionale tra il Comune di Cosenza e la Provincia. A rappresentare Palazzo dei Bruzi nell'incontro con i giornalisti, l'Assessore alla comunicazione, turismo e marketing territoriale Rosaria Succurro che ha portato il saluto del del Sindaco Occhiuto che non ha potuto prendere parte alla conferenza per altri ed indifferibili impegni istituzionali (la manifestazione è organizzata anche in sinergia con l'assessorato alle attività economiche e produttive guidato da Loredana Pastore).

Rosaria Succurro ha nel suo intervento sottolineato l'importante partnership con la Provincia. Parlando della XXXVII edizione della sagra l'ha definita “un evento molto legato alle tradizioni e che marca una valorizzazione del territorio di matrice quasi identitaria. La Sagra – ha aggiunto Succurro - si è arricchita nel corso degli anni con una serie di iniziative collaterali che hanno fatto sì che questo evento ogni anno portasse nella frazione di Donnici più di trentamila presenze. E' questa un'occasione quanto mai significativa per sviluppare il turismo enogastronomico”. L'Assessore Succurro ha ricordato anche il coinvolgimento nella manifestazione dell'Istituto comprensivo agrario e alberghiero Tommasi-Mancini con la sottoscrizione di un partenariato che prevede una forma di alternanza scuola-lavoro legata al turismo ed allo sviluppo di un percorso di accoglienza turistica di cui sono protagonisti direttamente i ragazzi della scuola diretta dalla dirigente scolastica Graziella

Cammalleri che, in chiusura di conferenza, ha spiegato i termini della collaborazione con il Comune. “Il messaggio che ci consegna la sagra – ha infine concluso Succurro - è che è estremamente importante conoscere il nostro territorio ed investirvi”. Nel programma della sagra sono stati inseriti due percorsi di “Cinque sensi di marcia” con un bus messo a disposizione dall'Amaco che partirà da Piazza dei Bruzi, arriverà a Donnici per poi accompagnare i partecipanti a visitare una delle cantine che aderiscono alla manifestazione. Oltre alle cantine si visiterà il borgo con le sue chiese. Nel corso della conferenza stampa, a fare gli onori di casa, il Presidente della Provincia di Cosenza Franco Iacucci che ha sottolineato “la necessità che le istituzioni collaborino tra di loro per contribuire tutte insieme al progresso dei propri territori”. Iacucci ha poi parlato del rilancio dell'Enoteca della provincia, all'interno dell'Enoteca regionale. “Stiamo puntando, inoltre – ha aggiunto il Presidente Iacucci - a rafforzare la presenza degli istituti agrari ed alberghieri all'interno della provincia e questo lo vogliamo fare anche insieme alla Coldiretti per dar vita ad una filiera della valorizzazione dei nostri prodotti e quindi anche del vino, legandolo al turismo. Dobbiamo creare una rete dei territori, come abbiamo fatto ad esempio a Diamante. Ora lo dobbiamo fare in tutti i territori della provincia di Cosenza. La scuola può avere un ruolo importante e su questo vogliamo impegnarci e investire. Questa manifestazione è in grado di esprimere un rafforzamento dei territori. Da una parte c'è Cosenza che sta vivendo una fase importante di positività e poi ci sono i borghi intorno a Cosenza che hanno la loro storia e le loro tradizioni. Questa iniziativa, oltre a rafforzare il prodotto delle nostre cantine che sono diventate cantine di qualità, contribuisce anche a valorizzare il borgo e le sue tradizioni. E quindi si fa bene ad insistere”. Al tavolo della conferenza stampa, anche il patròn di “casa Barbieri”, Enzo Barbieri, che con i suoi chef animerà a Donnici lo showcooking previsto dal programma venerdì 14 ottobre, alle ore 20,00. “Dobbiamo puntare a fare cose importanti e di alta qualità e soprattutto cose legate ai nostri territori – ha detto Barbieri. A Donnici – ha anticipato - presenteremo un risotto di Sibari, un Carnaroli speciale con cui ho avuto molto successo a Mantova. Il segreto dell'antichissimo riso di Sibari sta nel sole che lo riscalda. Faremo un risotto al Magliocco. Presenteremo, inoltre, il cosentino, non un panino comune, ma due fette di pane di Tessano, caciocavallo podolico e capicollo di suino nero e i filetti di melanzane di casa Barbieri. In una città come Cosenza dove c'è tanta cultura, tanti monumenti, tanti musei, l'enogastronomia diventa un attrattore maggiore”. Di “mix consolidato di enogastronomia, musica e divertimento” ha parlato il consigliere comunale Francesco Spadafora, espressione del territorio di Donnici. “La sagra – ha detto Spadafora in conferenza stampa – è sempre più proiettata verso il futuro, ma sa anche conservare le tradizioni delle colline verdi donnicesi. Il fatto che il vino prodotto a Donnici sia conosciuto ben oltre i confini provinciali e regionali – ha aggiunto - ci inorgoglisce e deve stimolarci di più affinché si possa fare ancora meglio. La rete che siamo riusciti a costruire tra istituzioni, aziende e associazioni ha notevolmente migliorato negli anni la qualità della manifestazione. Il nostro obiettivo è quello di far diventare Donnici attrattore di turisti che vengono a scoprire le eccellenze del territorio”.

Nel dettaglio del programma della manifestazione è poi entrata Roberta Cleo, musicista e cantautrice cosentina, già molto apprezzata per le sue composizioni ed esibizioni, che è il direttore artistico di “Sapori d'autunno” e portavoce dell'Associazione “Nemesi” cui è stata affidata l'organizzazione della sagra. Oltre alle consuete degustazioni delle eccellenze enogastronomiche del territorio, a partire dalla risorsa numero uno, il vino, i visitatori potranno assistere a diversi concerti musicali, dislocati nelle piazzette e nei larghi del borgo antico, partecipare a convegni tematici, alla seconda edizione del concorso di pittura “Opere in fermento” e all'edizione speciale di “Cinque sensi di marcia”, alla scoperta della storia e dei sapori di Donnici. Nel programma figurano, inoltre, laboratori creativi per bambini e il tradizionale concorso riservato ai dolci del territorio. “Abbiamo voluto valorizzare la musica del nostro territorio – ha detto in conferenza stampa Roberta Cleo. Abbiamo grande rispetto per tutti quei musicisti ed artisti che, come me, hanno deciso di restare nella loro terra”. La stessa Roberta Cleo aprirà la serie dei concerti venerdì 13 ottobre, alle ore 21,00, in Piazza Bilotto, con un tributo a Lucio Dalla. “Il programma musicale – ha aggiunto Cleo – abbraccia diversi generi musicali e tutte le fasce d'età”. Un velo di tristezza è calato sulla conferenza stampa al momento dell'assegnazione del “Grappolo d'oro” 2017 che per decisione unanime dell'Amministrazione comunale è stato consegnato dai consiglieri Marco Ambrogio e Francesco Spadafora alla moglie e ai figli del compianto Gennaro Bozzo, cittadino della frazione dove si svolge annualmente la manifestazione e che risiedeva proprio nel corso che è sempre stato il fulcro della sagra. Gennaro Bozzo era persona molto conosciuta a Donnici, anche per il ruolo di Presidente della Cooperativa sociale che, per conto del Comune di Cosenza, gestisce il canile sanitario di Contrada Albicello. La moglie, signora Angela, e i figli hanno ritirato dalle mani dei due consiglieri il “Grappolo d'oro” realizzato da “Scintille Montesanto”, rappresentata dall'addetta alle pubbliche relazioni Valentina Zinno. Prima di chiudere l'incontro con i giornalisti, altri due interventi: quello di Maria Rosaria Romano, Presidente regionale dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier) che ha illustrato la degustazione dei vini delle cantine donnicesi, in programma domenica 15 ottobre, alle ore 11,00, in Piazza Bilotto, e di Bruna La Rosa, responsabile della comunicazione dell'Accademia New Style di Cosenza, la scuola di moda e design diretta da Franca Trozzo, che ha presentato il manufatto ispirato a “Sapori d'autunno” e realizzato per la conferenza stampa dagli allievi-studenti della classe di stilismo. Per facilitare i collegamenti con Donnici e il cuore della sagra l'Amaco ha istituito tre bus navetta. Da Piazza Mancini partenze ogni ora, venerdì e sabato dalle ore 18,00 (ultima corsa da Donnici-Piazza Santa Croce alle ore 1,30 per il rientro) . Domenica partenza dalle ore 10,00, sempre da Piazza Mancini con rientro alle 1,30 (ultima corsa). Dal Palazzetto dello Sport, in tutti e tre i giorni della sagra, le partenze si susseguiranno ogni mezz'ora a partire dalle ore 19,50 con arrivo in Piazza S.Croce.

