

Tradizioni e folklore: a Paternopoli la Macenata (tratto da "Irpinia News" del 10/10/2008)

Rappresenta uno dei più antichi e festosi riti contadini. Per questo Paternopoli fa un tuffo nella tradizione e festeggia la Macenata, ovvero la pigiatura dell'uva con i piedi. Due gli obiettivi fondamentali: rinvigorire una tradizione povera ma calda e divertente e creare una vetrina per i due principali prodotti locali, vino e olio, proponendosi come attrattiva per degustatori ed appassionati di piatti tipici ed antiche tradizioni.

L'edizione 2008 prosegue nel consolidamento della manifestazione, ormai appuntamento fisso autunnale. Per il secondo anno consecutivo la Macenata partirà domani da piazzetta San Vito estendendosi lungo lo scorcio storico del paese. Come di consueto sarà accompagnata da stand espositivi ed enogastronomici con i prodotti tipici locali, arricchiti dall'inconfondibile sapore del broccolo paternese.

Il Programma

Ore 17.00, Accensione del "falò di Bacco"

Ore 19.00, Apertura Stand Enogastronomici

Ore 21.30 Macenata, l'antica pigiatura dell'uva con i piedi, accompagnata dal Gruppo "Orizzonti Popolari"

Ore 22.00 Inizio esibizione musicale dei gruppi musicali Eden e Orizzonti Popolari