

CONGIUNTI, ANTICHE TRADIZIONI CONTADINE AI “SAPORI DI SAN MARTINO”

13 Novembre 2018

di **Redazione**



COLLECORVINO – Tradizioni contadine rivisitate in chiave moderna, complice una giornata dal clima primaverile, hanno attirato quasi duemila persone domenica scorsa a Congiunti di Collecervino (Pescara) per la seconda edizione dei Sapori di San Martino, fiera mercato organizzata dall'associazione culturale Congiunti e patrocinata dal Comune.

Castagne, vino nuovo, piatti della tradizione contadina come tajarille e fasciule o lu cif cial, hanno allietato i palati e riscaldato gli animi, nel solco delle vecchie tradizioni contadine, quando l'11 novembre rappresentava la data di scadenza dei contratti di mezzadria, quindi di

chiusura dei raccolti e di produzione dell'olio e del vino.

Per questo motivo, al mattino sono giunti numerosi mezzi agricoli ed animali, per la benedizione del parroco Don **Celestino**.

Protagonista della manifestazione non poteva che essere il vino. Presenti infatti diversi vini locali ma anche nazionali come il rosso di Montalcino. Main sponsor dell'evento la cantina Tenuta del Priore, che ha presentato in degustazione diversi vini ed ha riscontrato un enorme apprezzamento tra il pubblico presente.

Presente alla manifestazione anche il sindaco di Collecorvino, neo presidente della Provincia di Pescara, **Antonio Zaffiri**, che si è complimentato con l'associazione, per l'ottima riuscita dell'evento, che ha dato lustro non solo al Comune di Collecorvino, ma a tutta l'area Vestina.