

Capund da record. Tortorelli: Cos' si valorizza territorio

16 agosto 2014

I sapori della buona tavola forte attrattore dell'offerta turistica materana. La conferma è venuta dal record e dalla festa di piazza di

di Irsina per la sagra del "capund", il cavatello di pasta fatta in casa che le massaie del luogo hanno preparato con maestria su un lungo tavoliere mettendone in fila ben 265 metri, utilizzando farina di grano duro varietà Senatore Cappelli. L'iniziativa, giunta alla quarta edizione, è stata sostenuta dalla Camera di commercio di Matera in relazione a un consolidato programma di valorizzazione sulla Dieta mediterranea e della filiera cerealicola. E' toccato al presidente dell'Ente camerale, Angelo Tortorelli, notificare il record alla presenza del sindaco Angelo Raffaele Favale, dell'assessore al turismo Eufemia Verrascina e di numerosi concittadini e turisti ,che hanno seguito e applaudito la performance delle donne del paese. " La presenza di tanti visitatori–ha detto il presidente Angelo Tortorelli- conferma la validità della la sagra, divenuto un forte attrattore per i buoni sapori della dieta mediterranea e per la filiera cerealicola locale, che ha puntato sul grano Senatore Cappelli dal quale si produce la farina per impastare i gustosi capund. E' importante l'investimento sulla tradizione, a conferma della genuinità dei prodotti e della unicità dei piatti della buona tavola che rappresentano una componente importante dell'offerta turistica locale".

Matera 14 agosto 2013

L'addetto stampa
Francesco Martina