DUECENTO VOLONTARI PER LA FESTA DI PERCIAVUTTI

TUTTA LA COMUNITA' DI MORMANNO IMPEGNATA NELLA FESTA IDENTITARIA CHE PARTIRA' IL 7 DICEMBRE

La manifestazione si arricchisce quest'anno della partecipazione dei produttori regionali Ferrocinto di Castrovillari, Statti di Lamezia Terme, Librandi e Francesco Malena di Cirò Marina. De Barti: Mormanno per tre giorni diventa la capitale del vino calabrese.

E' iniziato il conto alla rovescia per Perciavutti, organizzato dall'associazione Comunalia in collaborazione con l'Amministrazione comunale di Mormanno, il contributo economico dell'Ente Parco Nazionale del Pollino che ha inserito l'evento identitario di Mormanno tra i co-eventi storicizzati e la Regione Calabria. Dal **7 al 9 dicembre**, infatti, **Mormann**o diventerà la capitale del vino del Pollino, trasformando il suo centro storico in un borgo accogliente nel quale si promuovono i prodotti del territorio, la musica popolare, la cucina territoriale, la tradizione religiosa e quella folklorica in un mix di grande fascino per i tanti turisti che riempiono in ogni ordine di posti le strutture ricettivo alberghiere del borgo, ormai consolidato nella formula della rete dell'ospitalità diffusa. Ad arricchire la tre giorni per festeggiare "dio bacco" la presenza di Cosimo Papandrea, ecclettico protagonista della musica popolare regionale e lo chef Simone Finetti direttamente da Masterchef che proporrà uno chow cooking con i prodotti identitari del Pollino. Sempre più consolidato il rapporto con le cantine regionali: **Ferrocinto di Castrovillari, Statti di Lamezia Terme, Librandi e Francesco Malena di Cirò Marina** a riprova del fatto che Perciavutti sta assumendo i connotati di festa del vino calabrese.

«Crediamo fortemente in questo evento e lo abbiamo reso ancor più radicato nel solco della tradizione vitivinicola che appartiene al Pollino ed alla Calabria intera - ha dichiarato l'assessore al turismo del Comune di Mormanno, **Flavio De Barti** - coinvolgendo per questa edizione alcune tra le più importanti cantine del panorama produttivo regionale ed alcuni testimonial di richiamo. Perciavutti è un grande attrattore di turismo esperienziale che ci piace promuovere facendo immergere i tanti visitatori nella quotidianità del nostro borgo che si veste a festa per l'evento di punta della nostra programmazione invernale».

Una festa del vino che è anche festa della comunità, collante sociale attorno al quale si mobilita l'intero paese di Mormanno. Sono oltre 200 i volontari che da giorni sono alle prese con i preparativi per trasformare i rioni coinvolti **Casalicchio, Costa, Capo Lo Serro e Torretta** in affascinanti "Vuttari"

che saranno i luoghi simbolo della festa all'interno dei quali si spillerà il vino nuovo e si degusteranno le pietanze della tradizione contadina. Una macchina organizzativa imponente che permetterà di accogliere le decine e decine di turisti in arrivo da tutto il sud Italia per regalarsi un ponte dell'Immacolata nel segno della identità e della scoperta del borgo del fagiolo poverello, del bocconotto e della lenticchia, ormai diventati ambasciatori della città.

Altra novità di quest'anno è la collaborazione con la condotta Slow Food Pollino Sibaritide Arberia, guidata da fiduciario Lenin Montensanto, che nell'area mercatale realizzerà il villaggio delle identità e delle eccellenze alimentari che seguono la filosofia del cibo buono, pulito e giusto.

«Perciavutti è per noi un evento che ci permette di puntare l'attenzione sul borgo di Mormanno e valorizzarlo nel suo insieme, storico, culturale, paesaggistico, enogastronomico e dell'accoglienza turistica. Una festa che è richiamo per tanti turisti – ha aggiunto il Sindaco di Mormanno, Giuseppe Regina - e che vuole diventare il nostro biglietto da visita nel panorama degli eventi invernali per il Pollino e di tutto il meridione. Sappiamo essere una comunità accogliente e lo dimostreremo grazie al contributo di tutte le associazioni in campo, delle attività ricettive e ristorative, e dei tantissimi volontari che collaborano alla buona riuscita dell'evento».