Torna a Cannole la Festa della Municeddha

CANNOLE – Un’incredibile esperienza gastronomica che ruota intorno alla municeddha e conduce per i sentieri della tradizione per raccontare la storia di Cannole e del suo territorio, della cucina tipica e dei prodotti identitari, della bellezza dei luoghi e dell’unicità della propria essenza.

Festa della Municeddha è un evento folkloristico che si fa custode della cultura popolare più autentica: cibo, musica, tradizioni e cultura, ritmati dalla passione, si declinano negli sguardi di centinaia di volontari della Pro LocoCerceto, impegnati nell’organizzazione, che vivono un anno intero di attesa per offrire su un piatto d’argento la travolgente effervescenza della Festa della Municeddha.

Festa della Municeddha è fresca energia che coinvolge tutte le generazioni, una festa senza tempo e senza età che trascina come un vortice migliaia di persone in piazza con l’unico obiettivo di condividere la convivialità, di gustare i piatti tipici con la spensierata allegria delle feste di piazza più autentiche.

Nata con l’idea di custodire e celebrare le tradizioni,Festa della Municeddhasi rinnova continuamente. Ne è un esempio l’Area Cocktail-bar: Festa della Municeddhaè sicuramente l’unica sagra che possa vantarne una. Un’innovazione che rivoluziona il concetto di sagra e lo riporta ad essere patrimonio dei giovani e dei giovanissimi.

Al Muni-Bar, curato dai ragazzi e dalle ragazze dalla Pro Loco Young, ogni sera e fino all’alba, la Festa continua con travolgenti Dj – Set, strepitosi cocktail e ottimi cornetti caldi. Piatti genuini preparati secondo antiche ricette, come

si farebbe a casa propria, scegliendo e selezionando i prodotti migliori e cucinando con amore: sono questi gli ingredienti che rendono speciale questa esperienza gastronomica. Nel menù della Festa, regina è naturalmente la municeddha che può essere gustata in tre preparazioni differenti: al sugo, alla cannolese e arrostita. Ricca la proposta di altri piatti tipici della tradizione salentina: dai peperoni 'a salsa', alle melanzane con aglio, peperoncino e menta, dalla peperonata alle pittule, dalle polpette fritte alle focacce rustiche, dalla carne alla griglia ai 'pezzetti di carne di cavallo al sugo', dal pane di grano con alici e ricotta forte all'antipasto contadino, fino a concludere con dolci di pasta di mandorla e spumone, il 'gelato della festa' nel Salento.

I piatti possono essere ritirati direttamente dagli stand per poi essere gustati come street food passeggiando per l'Area Festa o accomodati alle panche e tavoli, oppure, molto più comodamente, si può decidere di cenare nell'apposita Area Ristorante, serviti da un esercito di ragazzi e ragazzini volontari.

L' evento è assolutamente accessibile e presenta tutte le attenzioni, i servizi, le soluzioni adatte a consentire a qualsiasi persona, senza discriminazioni di sorta, di conoscere, accedere e interagire dinamicamente con le iniziative proposte. In altre parole, la Festa è stata pensata per consentire a tutti, indipendentemente dalle specifiche esigenze e/o abilitaˋ, di partecipare, realizzando un'esperienza piacevole, appagante e soddisfacente in condizioni di comfort e sicurezza.

"Siamo orgogliosi di essere riusciti, dopo due anni di assenza, ad essere qui per raccontarvi il ritorno della Festa della Municeddha – ha esordito il presidente della Pro Loco Cerceto Oronzo Piccinno – Abbiamo fatto l'impossibile, tra mille difficoltà, anche economiche, ma siamo qui per una nuova edizione che vuole essere un abbraccio a tutti coloro che in

questi anni hanno continuato a chiedere a gran voce il ritorno della Festa della Municeddha. Vogliamo che sia una grande festa, e una festa che si rispetta ha sempre tante luci. Noi, abbiamo voluto le luci ma abbiamo anche voluto rappresentare il nostro legame con il territorio, con le tradizioni autentiche, realizzando una luminaria in onore della municeddha. Grazie alla collaborazione con De Cagna Luminarie è nata la luminaria che vi presentiamo oggi in anteprima e che troneggia su tutti i manifesti e i poster presenti in ogni comune della provincia di Lecce. Sarà possibile prenotare questa luminaria contattandoci tramite i nostri social.”