

# **“Faville Novolesi”, i giovani talenti protagonisti al Teatro Comunale**

NOVOLI – Giornata all’insegna della cultura e dei talenti quella di giovedì 11 gennaio a Novoli, in preparazione alla festa di Sant’Antonio Abate e della Foçara.

Si comincia alle ore 16 con un tour nelle vie del centro storico per conoscere i luoghi della devozione e della tradizione che hanno caratterizzato nei secoli questa festa tanto antica ma sempre nuova nella sua declinazione.

Alle 19, poi, nella chiesa parrocchiale di S. Andrea Apostolo, si terrà la presentazione del libro a cura di Gilberto Spagnolo, “Memorie antiche di Novoli. La storia, le storie, gli ingegni, i luoghi, la tradizione. Pagine sparse di storia civica”. Previsti, oltre a quello dell’autore anche gli interventi del Sindaco di Novoli, Marco De Luca, di don Stefano Spedicato, Parroco della parrocchiale ove si svolge l’evento, di Domenico Urgesi, Presidente della Società Storica di Terra d’Otranto e di Mario Cazzato, Segretario della Società Storica di Terra d’Otranto.

Sempre alle ore 19, nel teatro Comunale in piazza Regina Margherita, si svolgerà “Faville Novolesi”, evento ideato e organizzato dall’assessore Roberta Romano e dal Consigliere Comunale Sandro Ruggio, con il Patrocinio dell’Amministrazione Comunale ed il supporto delle associazioni, per premiare i giovani novolesi che si sono contraddistinti per talento o per dedizione in diversi settori culturali e sportivi. Oltre allo sport e alla cultura, vi sarà un momento dedicato alla memoria delle figure che non sono più in vita ma di cui si custodisce un ricordo indelebile per il loro operato e l’eredità umana che resterà indelebile nella memoria dei novolesi e dei custodi della tradizione. A presentare l’evento, sul

palcoscenico, Giorgio Martina e Giada Pezzaioli.

Dalle 19.30, infine, presso l'Ostello Novello (sempre in piazza Regina Margherita), il laboratorio del gusto "Sapori di una volta": cena con cooking show dello chef Gianluca Parata del ristorante Avoglia di Taviano, che proporrà una sua rivisitazione di due piatti tipici salentini, con abbinamento ai vini appositamente selezionati e raccontati da Marco Albanese, delegato AIS Lecce.