A Ussassai la Sagra della Mela

Data: Invalid Date | Autore: Giampaolo Puggioni



Trempa orrubia, mel'e ollu, melapira, mel'e ferru: non è uno scioglilingua per cultori di filastrocche sardo-nuragiche, ma sono i nomi delle varietà di mele che da sempre rappresentano il fiore all'occhiello della coltivazione frutticola tipica delle montagne d'Ogliastra. [MORE]

Dal pomeriggio di sabato 27 alla sera di domenica 28 ottobre, Ussàssai - capitale indiscussa del frutto dalle molteplici virtù e proprietà curative - aprirà le sue cortes lungo le vie del paese e metterà in mostra gusto, tradizione e arte nella XVI edizione dell'ormai celebre “Sagra della mela”. Lo scenario è quello incantato dei megalitici Tacchi d'Ogliastra (in sardo tònneri), ai cui piedi, a 710 metri di altitudine, si estende il piccolo paese di 650 abitanti. Tutto intorno, i paesaggi mozzafiato della valle del rio San Gerolamo, cadenzati da foreste rigogliose, creste calcaree ed emblematici siti archeologici.

La mela: nuove opportunità - Quella di quest'anno sarà un'edizione rinnovata. Promossa dalla Pro Loco, in collaborazione con il Comune di Ussàssai, il gruppo Folk, la Provincia Ogliastra, l'agenzia Laore e Sardegnafilieracorta, la sagra ha l'ambizione di tracciare la strada che lega il filo della tradizione alle moderne prospettive delle coltivazioni agricole. “Mela e dintorni – Tradizione, benefici alimentari, opportunità di lavoro” è infatti il titolo del convegno (ore 15 di sabato 27, sala consiliare del municipio) che esplorerà la mela di Ussàssai, sinonimo di riscoperta culturale ma anche di nuove opportunità per uno sviluppo economico sostenibile. Durante il dibattito interverranno, tra gli altri, il nutrizionista dott. Costantino Motzo, l'agenzia regionale per l'agricoltura Laore, Sardegnafilieracorta e SlowFood, oltre ad alcuni produttori specializzati.

Esposizioni e arte – Lungo la via principale del piccolo centro barbaricino si apriranno le antiche case per accogliere i visitatori che, attraverso le arti e i mestieri e le tipiche specialità enogastronomiche (dalle pietanze a base di mela a su strippidi, sa coccoi prena, is culurgiones, solo per citarne alcuni), potranno saggiare la vera essenza della cultura ussassese. Una mostra mercato di saperi e sapori, nella quale sarà possibile ammirare le esposizioni degli artigiani locali e degli artisti, accolti nella (contestuale) IV edizione di “Fare arte a Ussàssai”.

Divertimento per grandi e piccini – Non mancheranno i momenti di condivisione, con l’assaggio di “Cigiri e perra ‘e conca” (ceci e testa di maiale), una specialità antica e ricca di gusto, offerta dalla Pro Loco nella sera di sabato. L’occasione sarà allietata dalla fisarmonica e dall’organetto del maestro Carlo Manca. Ci sarà anche lo spazio per i bambini. Sempre sabato, ma nel pomeriggio, le vie della sagra saranno invase dalla Street Show Band che coinvolgerà i visitatori in uno spettacolo musicale itinerante. La domenica invece sarà animata dai “Barbarici ridicoli”, con musica, balli, clown, bolle di sapone giganti e trucchi per i bambini.

Per info su dove dormire e mangiare: Pro Loco tel. 335 5275003 , e-mail prolocoussassai@gmail.com

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/a-ussassai-la-sagra-della-mela/32463