

La Macenata torna per la quarta edizione. (tratto da "Il Sannio" del 6/9/2007)

La **Macenata** torna per la quarta edizione. L'evento mira a preservare uno dei più antichi e festosi riti contadini più festosi, ovvero la pigiatura dell'uva con i piedi. L'associazione culturale "Risveglio" • , con la collaborazione della Cantina Manimurci e dell'amministrazione comunale, intende riproporre la manifestazione per raccontare uno spaccato storico della nostra storia, coniugando il tutto con una discussione sulle attuali problematiche legate alla vitivinicoltura. La Macenata, quindi, si pone due obiettivi fondamentali: rinvigorire una tradizione povera ma calda e divertente e creare una vetrina per i due principali prodotti locali, vino e olio, proponendosi come attrattiva per degustatori ed appassionati di piatti tipici ed antiche tradizioni. Durante la giornata di festa, che quest'anno si terrà il 6 ottobre, si canta e si ride e, di tanto in tanto, si innalzano stridenti grida di fanciulli che fanno a gara a raccogliere il grappolo più grande. Le donne, con il capo coperto "ra lo maccaturu" • annodato dietro la nuca, raccolgono l'uva dentro "a lo solonale" • (grembiule) per poi riversarla nei grossi cesti che, una volta colmi, si portano davanti alla masseria per essere svuotati nei tini. Si continua così per l'intera mattinata fino all'arrivo della brava massaia che annuncia la sosta per il pranzo, invitando tutti a radunarsi all'ombra degli ulivi. Il pranzo contadino viene disposto con grazia e fa sfarzo di: pane casereccio, peperoni arrostiti, soppressata, qualche formaggio e numerose brocche di terracotta colme di vino. Gli uomini rientrati alla masseria danno inizio alla Macenata (pigiatura dell'uva). Essi a piedi nudi e con fare cadenzato spremono l'uva tra canti e balli accompagnati da tradizionali strumenti musicali. L'edizione 2007 prosegue nel consolidamento della manifestazione, ormai appuntamento fisso autunnale. Per il secondo anno consecutivo la Macenata si terrà in piazzetta San Vito, accompagnata da stand espositivi ed enogastronomici con i prodotti tipici locali, arricchiti dall'inconfondibile sapore del broccolo paternese. In occasione della Macenata 2007 il "Risveglio" propone la seconda edizione del premio **Pigna d'oro**. Si tratta di un premio dedicato ai produttori artigianali di vino del comprensorio del Taurasi, che si contendono la pigna d'oro e la pigna d'argento.