

## Macenata: novità con il premio Pigna d'Oro (tratto da "Il Sannio" del 16/9/2006)

L'Associazione Culturale "Risveglio", in collaborazione con Cantine Manimurci e l'amministrazione comunale, in occasione della Macenata 2006, che si terrà il prossimo 7 ottobre, organizza il premio Pigna d'Oro.

Si tratta di un premio dedicato ai produttori artigianali di vino del comprensorio del Taurasi, che si contenderanno la pigna d'oro e la pigna d'argento. Al concorso si partecipa con una bottiglia di vino rosso, di qualsiasi annata, senza alcuna etichetta apposta sulla bottiglia. Questo perchè su di essa verrà applicata un'apposita etichetta numerata, in modo progressivo, per rendere "anonimo" il vino alla commissione esaminatrice. Solo successivamente sarà possibile risalire al produttore attraverso un registro, scrupolosamente conservato, che conterrà l'associazione numero-produttore. I vini verranno valutati da un pool di esperti che decreteranno il miglior prodotto ed il secondo classificato. L'invito a partecipare è rivolto a tutti i piccoli produttori locali, basta contattare i referenti dell'associazione "Risveglio" (320/46.17.283) o l'Assessore all'Agricoltura di Paternopoli, Gianni Storti (349/16.32.436). Intanto cresce l'attesa per la Macenata 2006, momento che unisce l'intera comunità nel segno della tradizione e della cultura. La vendemmia rappresenta per il mondo contadino e non solo la chiusura di un anno di lavoro tra i campi.

Per l'importante avvenimento, gli organizzatori della Macenata, scelgono sempre una giornata serena e soleggiata e di tardo mattino in modo tale che l'uva raccolta non venga bagnata dalla rugiada e si possa conservare più a lungo.

La settimana precedente la vendemmia ogni famiglia paternese si dedica ai preparativi per l'atteso avvenimento. Si mettono da parte cesti, "panari", forbici e coltelli. Si reclutano gli asini per il trasporto dell'uva, si fa la conta delle persone, per lo più parenti e vicini, interessate alla pigiatura. Si continua così fino all'ora del pranzo. Il banchetto contadino viene disposto con grazia in terra su coperte o ceppi d'albero tagliati e fa sfarzo di: pane casereccio, peperoni arrostiti, soppressata, qualche formaggio e numerose brocche di terracotta colme di vino. Dopo la breve pausa, si riprende il lavoro che termina a tarda sera tra la soddisfazione generale. Le donne fanno ritorno a casa con in testa un panierino pieno della migliore uva che il proprietario distribuisce per antica consuetudine e per buon auspicio per l'anno seguente.