

Terlizzi- il 2 novembre la terza edizione della 'Sagra della Quartecèdde'

Anche quest'anno, in occasione della "festa dei morti", sarà possibile gustare la famosa "quartceddè", pane incalcinato con acciughe, peperoncino e ricotta forte, tipico della tradizione locale terlizzese.

Torna, infatti, a Terlizzi la 'Sagra della Quartecèdde' che, giunta alla sua terza edizione, è oramai appuntamento tra il religioso e il folkloristico, molto sentito e atteso dalla collettività.

"Qui a Terlizzi è quasi impossibile non sapere cosa sia la 'incalcinata' o 'quartecèdde' - hanno spiegato Sindaco, Ninni Gemmato, e Assessore alla Cultura e al Marketing territoriale, Marina Cagnetta- Si tratta di quel panino di forma allungata dall' impasto particolare, la cui origine riaffiora nei tempi ancestrali della storia del paese, quando, nel giorno di "tutti i morti", i contadini in pausa dal lavoro dopo aver partecipato alla messa per i defunti, mangiavano questo pane al posto del consueto 'checuzzue', o meglio mangiavano 'la quarta parte' del peso che aveva il pane comune, quello che veniva preparato in casa dalla nostra gente".

Nella serata del 2 novembre, si potrà gustare questo pane proprio come facevano gli antichi, ovvero farcito con ricotta forte, alici salate o tonno e acciughe e condito con pepe o peperoncino

"Al di là della tradizione alimentare della nostra terra, occorre guardare all'uso di questo piatto all'interno della festa dei defunti, ai suoi significati e alla sua simbologia – hanno continuato gli Amministratori cittadini- Per questo motivo, anche quest'anno, a Terlizzi 'festeggeremo' i defunti con la 'Sagra della Quartecèdde', non solo una 'festa' ma un percorso nella memoria, nei rituali collettivi, nelle storie di vita che danno un senso di appartenenza. In questa ottica, la 'festa dei morti' diviene un rituale che ha la funzione di condividere il patrimonio alimentare della collettività e, nel contempo, di permetterci di 'sedere a tavola' con i nostri morti, presenze che, lungi dall'essere inquietanti, sono invece rassicuranti e benevole. Un appuntamento a cui la Comunità non deve mancare".

Anche quest'anno la Sagra sarà è evento ecosostenibile, che prevede il rispetto dello standard internazionale dei sistemi di gestione per la sostenibilità degli eventi. "Ecofesta Puglia- Certificazione volontaria richiesta". I materiali utilizzati nel corso della seconda sagra saranno biodegradabili, riciclabili e a zero impatto ambientale. A cura di E.M.S, Ente Modelli Sostenibili, sarà, poi, allestito un "Infopoint verde" per la raccolta dei dati ambientali e il monitoraggio dell'evento al fine di rilasciare all'Ente organizzatore l'attestato di certificazione "Ecofesta Puglia- Certificazione volontaria concessa".

Programma

- Ore 19:00 Accensione dei falò. Laboratorio didattico per adulti e bambini "Differenzia Insieme a Me"
- Ore 19:30 Esibizione della Banda musicale "Gisonda" con marce della tradizione locale.
- Ore 20:30 Cenni storici sulla tradizione della "Quartecèdde"
- Ore 21:00 Concerto di canti popolari della tradizione folk contadina.

Presenta la serata Pierluigi Auricchio