

Marchio di qualità sulla Sagra dei fichi secchi

MIGLIONICO. Popolare, tradizionale, folcloristica, rinomata. Sono i tratti distintivi della sagra miglionichese dei "Fichi secchi". Una festa di paese che dieci giorni fa, in un' aula del Senato della Repubblica, presenti, tra gli altri, il presidente del Senato, Maria Elisabetta Alberti Casellati, il senatore Antonio De Poli e il presidente dell' Unpli (Unione nazionale delle Pro Loco d' Italia), Antonino La Spina, ha ottenuto il prestigioso marchio di "Sagra di qualità". A ritirare il riconoscimento, il presidente della Pro Loco miglionichese, Francesco Martulano, unitamente al suo vice, Grazia Giannella, e al sindaco Franco Comanda. «Il marchio Sagra di qualità - spiega Martulano - è una certificazione istituita dall' Un pli. Ha l' obiettivo di contraddistinguere le sagre rappresentative della storia e della tradizione di una comunità, al fine di promuovere e creare delle sinergie con le attività economiche locali». In pratica, l' istituzione del marchio punta alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali di un paese. Ma anche alla «promozione del cibo e dei piatti della cucina tradizionale e contadina». Da parte sua, Grazia Giannella sottolinea come le sagre consentono di far scoprire le eccellenze agroalimentari locali che spesso diventano anche attrattori turistici per i luoghi in cui si svolgono. E il sindaco Comanda osserva come il marchio "Sagra di qualità", nel mettere in risalto la bontà di un prodotto agroalimentare, permette di riscoprire gli usi legati alla lavorazione e alla trasformazione dei prodotti enogastronomici. La certificazione potrà essere utilizzata per tutto l' anno 2019 e rinnovata anche nei prossimi anni. Giova ricordare, infine, che la sagra dei "Fichi secchi" vanta una tradizione consolidata, che risale agli Anni Settanta. Fu promossa dal compianto arciprete, don Mario Spinello, con l' intento di valorizzare un frutto prelibato che viene coltivato in quasi tutte le contrade dell' agro miglionichese ed è apprezzato quale prodotto agroalimentare d' eccellenza.

