



COMUNICATO STAMPA

“Il Forno in piazza” **Festa con il grano duro “Senatore Cappelli”** **“Madonna del Pane” - Novoli 14-16 Luglio 2012 -**

“la festa del forno in piazza”

un nuovo ed importantissimo appuntamento **con il grano duro “Senatore Cappelli”** pregiata risorsa della nostra terra che si terrà a **Novoli dal 14 al 16 Luglio**, nella bellissima **Piazza Regina Margherita**, in occasione della festa della **“ Madonna del pane”**, e che da quest'anno ricorrerà annualmente nel ricco paniere degli **eventi enogastronomici annuali del Salento**.

Un gustoso e fragrante appuntamento organizzato in team da **Amm.ne Comunale di Novoli, Comitato Feste, Fondazione “fòcara” , Associazione “i custodi di Olivinopoli”, Coldiretti Lecce, ADAF, la Repubblica Salentina, Aziende agroalimentari di Novoli e la “Sagra della Puccia” di Villa Convento**, per promuovere il ritorno nei campi del Salento di un grande protagonista della nostra tavola e della **dieta mediterranea**: il grano duro **Senatore Cappelli**



Il grano Cappelli, considerato il padre del grano duro e definito negli anni 30 “razza eletta”, è un grano duro rustico che detiene **eccellenti qualità nutrizionali ed un alto valore proteico**. E' una varietà di grano duro, selezionata nei primi del '900 dallo scienziato italiano Nazareno Strampelli come la più resistente e produttiva, adatta ai nostri climi, caratterizzata **dal gambo altissimo che arriva fino a 180 cm. La tipologia del “Senatore Cappelli”** ha un'ottima resa e un apparato radicale così esteso da soffocare naturalmente le erbe infestanti che possono danneggiarlo.

Nei primi anni 60 ha avuto una flessione di consumo in concorrenza con l'arrivo di altri grani duri sostenuti dalle multinazionali.

La riscoperta del "Senatore Cappelli" rientra nel paniere dei prodotti di altissima qualità, sia intrinseca che simbolica, ed è pertanto in felice connubio con la cultura e la tradizione popolare della festa della **Madonna del Pane a Novoli**: un evento antico della tradizione salentina, un appuntamento estivo che, secondo fonti di ricerca storica, si rinnova da più di trecento anni, in onore della Madonna, apparsa a Novoli nel 1707, dispensatrice di un pane miracoloso che salvò l'antico borgo afflitto, in quell'epoca, da un'epidemia pestilenziale.

In questa importante cornice, si istituisce dunque **un appuntamento annuale a Novoli** per promuovere la cultura dell'enogastronomia, a sostegno dell'economia locale, per sollecitare nuove opportunità di lavoro per i giovani nel settore dell'agricoltura e dei suoi derivati, per produrre e trasformare questo prezioso elemento che, insieme **all'olio extravergine d'oliva** costituisce l'essenza della **Dieta mediterranea**, ormai Patrimonio dell'**UNESCO**.

Per i palati dei visitatori della festa, **nell'accogliente Piazza Regina Margherita**, saranno prodotte e fatte degustare prelibatezze varie a partire dalle **Pucce**, della **rinomata Pro Loco di Villa Convento**, realizzate per la festa con la farina integrale del grano Senatore Cappelli. Il grano sarà coniugato alla degustazione **dell'olio d'oliva extravergine della terra d'Otranto** prodotto estemporaneamente "in piazza" da spremitura a freddo, ad opera **dell'Associazione i custodi di Olivinipoli**, di olive **celline** di Nardò e dell'**ogliarola salentina**.

Per l'evento la Piazza Regina Margherita, sarà allestita da stand fieristici per la promozione e vendita dei prodotti delle aziende espositrici e **ospiterà**

- Prove dimostrative della produzione dal vivo dell'intero ciclo di trasformazione del grano e della produzione del pane e dell'olio, con un mulino ed un frantoio mobile;
- la Sagra dei prodotti da forno (pane, pizza, puccia...) preparati al momento con forni allestiti in piazza;

Nella stessa location della Piazza

Sabato 14 Luglio alle ore 19:30, nell'ottocentesco Teatro Comunale,

la manifestazione si arricchisce di un appuntamento culturale da non perdere, con **una specifica tavola rotonda su "il grano duro Senatore Cappelli e le sue magiche proprietà organolettiche"** che vede la seguente scaletta dei partecipanti:

Moderatore: Antonio Bruno, agronomo, presidente dell'associazione ADAF

Saluti: **Oscar Marzo Vetrugno**, sindaco di Novoli

Apertura: **Francesco Pacella**, assessore all'agricoltura della Provincia di Lecce

Relatori:

- **Michele Stanca**, professore presso l'università di Modena e Reggio Emilia, studioso di fama internazionale dell'orzo e del grano, e autore di oltre 350 pubblicazioni su riviste scientifiche nazionali e internazionali, nativo di Soletto
- **Donato Caroppo**, imprenditore agricolo del panificio Caroppo di Specchia Gallone, esperto produttore e panificatore del grano Senatore Cappelli
- **Pantaleo Piccinno**, presidente della Coldiretti di Lecce
- **Giuseppe Ferro**, agronomo accademico dei Georgofili-Firenze
- **Patrizia Zecca**, nutrizionista e dietologa
- **Angelo Amato**, presidente dell'associazione "i custodi di Olivinipoli"

Vi attendiamo per condividere con voi l'innovativo e profumato evento.