

## A Castellana Grotte è tempo della Sagra dell'impanata

Non una normale festa di paese ma un percorso itinerante fra le attività commerciali e ristorative del territorio. Si presenta con una nuova veste la tradizionale Sagra dell'Impanata, evento dedicato al piatto tipico di Castellana Grotte ideato dall'associazione turistico commerciale "Castellana Conviene" e che si realizza con il patrocinio ed il contributo dell'Amministrazione comunale guidata dal sindaco Francesco De Ruvo. Nel prossimo fine settimana, il 18 e il 19 settembre 2021, Castellana Grotte si prepara ad ospitare l'evento che celebra e valorizza il piatto tipico castellanese, anche conosciuto con il termine in vernacolo locale 'mbaròt. L'evento gastronomico costituisce uno storico appuntamento gastronomico e di cultura non solo per la città delle Grotte ma per l'intero comprensorio. Un appuntamento di gusto e tradizione che punta l'attenzione sui sapori tipici capaci di definire l'identità di un territorio come Castellana Grotte e di valorizzare l'intera cittadina. L'edizione 2021 della Sagra dell'Impanata, in linea con le prescrizioni antiCovid19, come nel format 2020, assumerà le forme di un itinerario gastronomico. Il visitatore sarà portato a spasso per le attività ristorative di Castellana Grotte che hanno aderito all'iniziativa, che proporranno ai passanti ed ai viaggiatori ogni delizia enogastronomica del territorio quali elementi essenziali dell'amata ricetta. Inoltre, in questa passeggiata di gusto, al visitatore sarà possibile scoprire le bellezze artistiche e monumentali del centro di Castellana che ogni fine settimana d'estate consente l'accesso alle sue chiese, scrigni di arte e cultura, fino alle ore 21.30. "Abbiamo messo a punto un programma che valorizza Castellana Grotte nel suo complesso. - Evidenzia il primo cittadino Francesco De Ruvo - Prendendo spunto dal successo ottenuto nella scorsa edizione, abbiamo fatto di necessità virtù, e strutturato la sagra come un evento itinerante fra le attività del territorio, valorizzando in questo modo il nostro piatto tipico, le eccellenze gastronomiche del luogo e le bellezze paesaggistiche di Castellana. Inoltre, sosteniamo i nostri commercianti e ristoratori attraendo a Castellana Grotte con questo evento i turisti italiani e stranieri presenti nella zona". Nella Puglia, terra di grande cultura gastronomica, trova spazio un piatto "povero" risalente alla tradizione contadina: l'impanata di Castellana Grotte. E' un piatto semplice ma pieno di gusto. Pochi ingredienti, tutti del territorio: cicorie selvatiche, purea di fave, pane raffermo, olio extravergine di oliva ed un pizzico di sale. E' così che nasce una prelibatezza oggi reinterpreta anche in chiave contemporanea sia nei ristoranti tradizionali sia in quelli gourmet, non solo del nostro territorio. L'evento è realizzato anche con il patrocinio della società Grotte di Castellana, dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, dell'IRCCS "Saverio de Bellis", dell'IISS Consoli - Pinto e con il riconoscimento della Denominazione Comunale di Origine DE.CO del Comune di Castellana Grotte. L'Assessore alle Attività produttive, Vanni Sansonetti, anche Coordinatore Regionale dell'Associazione Città dell'Olio evidenzia: "Con questo evento puntiamo a valorizzare le eccellenze del territorio partendo





Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

dal nostro piatto tipico. Eccellenze come l'olio extravergine d'oliva che è un ingrediente base dell'Impanata, dalle importanti proprietà nutritive, e la sua alta qualità proviene dalla nostra tradizione di comune a forte vocazione olivicola che ci è riconosciuto anche dall'adesione all'Associazione Nazionale Città dell'Olio che patrocina la Sagra. Un gran lavoro di sinergia con l'obiettivo comune di valorizzare Castellana Grotte nel suo complesso: gusto, tradizioni e cultura nella sua accezione più ampia". Per favorire la più ampia partecipazione all'evento da parte degli operatori commerciali e ristorativi locali, fino al via ufficiale della sagra, è sempre possibile aderire: gli interessati sono invitati ad inviare una richiesta di adesione all'indirizzo di posta elettronica [castellanaconviene@gmail.com](mailto:castellanaconviene@gmail.com).

L'elenco delle attività aderenti sarà disponibile su <http://www.sagradellimpanata.it/>.