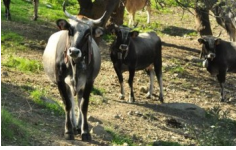


## Saracena Wine Festival parte con la celebrazione della podolica calabrese

Scritto da AAJtv Emittente Televisiva Calabrese  
Mercoledì 24 Aprile 2019 12:49

---



**Saracena** - Una grande festa folk in montagna, a Novacco, darà il via alla decima edizione del Saracena Wine Festival che per quattro giorni offrirà degustazioni, banchi d'assaggio, momenti culturali, osterie di strada, musica per celebrare il Moscato di Saracena e i vini calabresi. E' tutto pronto per la decima edizione del Saracena Wine Festival la grande festa di comunità che celebra il Moscato di Saracena, presidio Slow Food, e i vini del mosaico viticolo calabrese, nel piccolo paese ai piedi del Pollino. Giovedì 25 aprile dal Cortile del Rifugio Rossale in località Novacco prende il via l'evento ideato e realizzato dal Comune di Saracena con i fondi della Regione Calabria con una grande festa folk che celebra la Podolica Calabrese, razza autoctona patrimonio del paesaggio calabrese sin dall'antichità che oggi è tutelata da una zootecnia che preserva la tradizione e i tempi lenti dell'allevamento. Partner dell'evento, prodotto dallo Sci Club Saracena "Leone Viola" con la partecipazione di Lello Tornatore Montelaura e dal macellaio Mario Laurino, è l'A.PRO.ZOO. soc. coop., la rete cooperativa che coinvolge poco di più di 100 allevatori e che si è dotata di un disciplinare a garanzia del benessere dell'animale e rigoroso per l'etichettatura. Nel palcoscenico naturale del Pollino i vini dei produttori di Saracena, i formaggi dei casari locali, la musica popolare della tradizione folk del Pollino saranno i protagonisti di questo evento che apre ufficialmente la kermesse che per quattro giorni animerà il borgo di Saracena mettendo in connessione produttori di vino, imprenditori dell'agroalimentare, operatori di settore e appassionati attraverso un ricco programma di attività e approfondimenti sulla cultura del vino. Degustazioni, banchi di assaggio, tavole rotonde, seminari, concerti sono le tappe di un percorso articolato di conoscenza e condivisione che valorizza anche la cultura gastronomica popolare, mettendo al centro l'identità territoriale.