

Tra i vicoli di San Lorenzo un'estate di "Sapori e Saperi". Il borgo si anima sotto le stelle del Pollino

Author : Redazione Paese24.it

Categories : [Alto Jonio](#)

Tagged as : [briganti san lorenzo](#), [i ragazzi di san lorenzo](#), [sapori e saperi san lorenzo](#)

Date : 2013/08/06



Domani sera (mercoledì), dalle 17.30, il borgo antico di San Lorenzo Bellizzi si anima per "Sapori e Saperi". Un tour enogastronomico tra le viuzze del centro storico, dove gli intervenuti potranno assaggiare le specialità tipiche e i piatti di una volta tramandati da generazione in generazione. Un ristorante ricco di storia a cielo aperto, dove le pietanze saranno preparate proprio nelle case ed offerte ai visitatori nel corso della loro passeggiata nel borgo sanlorenzano. Ci saranno spazi allestiti anche con attrezzi contadini e pastorali ed un recinto con gli animali che rievocano storie e tradizioni. San Lorenzo Bellizzi, circa 700 abitanti, è il comune più interno dell'Alto Jonio cosentino, dove le storie sulla pastorizia si intrecciano con le leggende sui briganti. Nel corso della 3^a edizione di "Sapori e Saperi" anche momenti culturali con una tavola rotonda e la presentazione di un libro sul degrado ambientale a cura di Maria Ernesta Leone e Vincenzo Tarantino.

"I nostri piccoli paesi sono a forte rischio di spopolamento - commenta Lorenzo Agrelli, vice presidente dell'associazione che ha organizzato l'evento, "I ragazzi di San Lorenzo" -. Noi vogliamo restare nella nostra terra, non per pura nostalgia ma per riscoprire le risorse naturali, storiche e culturali che sono la più sicura fonte di economia locale. Con *Sapori e saperi* proponiamo la terza edizione della gastronomia tipica, preparata dalle esperte mani delle nostre donne e dei nostri giovani cuochi: *ferrazzuoli* e *riscatieddi*, *tappareddi* e *cavatelli*, *làcana* e *scurzu*, *puliata* e *pitta* in varie versioni, pane abbrustolito e bruschetta, oltre alle tradizionali minestre con

osso di maiale, alloro, patate, fagioli, verdure. E ancora: peperonata con salsiccia e uova, patate salsiccia e peperoni, zucca con sughetto di pomodoro, ricotta e basilico, fagiolata, agnello, costine di maiale, gallo in umido, funghi pecorini e roseti, melanzane e pomodori a scapece, cucuzziddi, cancaricchi, frittelle di patata lessa e di zucca gialla, taralli, *crispeddi* e *cannariculi* e, per i palati più esigenti, al *nocino* e al liquore al finocchio selvatico". A San Lorenzo è tutto pronto. E il 16 agosto, di sera, con l'arrivo dei "briganti" dal Pollino, il centro storico si rianima di nuovo, per un'estate che lassù in montagna ha l'arduo compito di salvare questi piccoli borghi.

Vincenzo La Camera