

Festa del gusto e della musica domani a Isernia con "Sapere Sapori" ed Eugenio Bennato con la sua Taranta Power



Domani, domenica 9 settembre, dalle ore 11 alle ore 24 e oltre, in piazza Andrea d'Isernia (davanti alla cattedrale), avrà luogo la terza edizione della manifestazione «Sapere Saporì – Prodotti e territori autentici del Molise», organizzata da “Molisanissimo” e promossa dall’assessorato al turismo e marketing territoriale del Comune di Isernia, con la collaborazione della Pro Loco.

Le aziende che daranno vita all’evento sono tutte del territorio molisano e fanno parte sia del settore produzione che ristorazione: formaggi, salumi, carni, pani, birre, vini.

«Si inizierà dal pranzo – ha affermato l’assessore comunale Eugenio Kniahynicki –, con i punti-food aperti dalle ore 12; passando per la cena, per arrivare fino a notte inoltrata. E notte fonda sarà, giacché a suonare in piazza avremo un musicista di

grande livello artistico: Eugenio Bennato che certamente coinvolgerà tutti sulle note della sua Taranta Power. L'evento gastronomico 'Sapere Saperi' – ha aggiunto l'assessore Kniahynicki – è ormai alla terza edizione e, dopo il successo dei primi due anni, stavolta si preannuncia ancor più interessante e 'appetibile'».

Gli organizzatori fanno sapere che tutto ruoterà intorno a un grande palco installato sul versante del belvedere, in piazza Mercato. I punti food saranno affidati al forno Fresco Italiano Focaccia di Miranda di Gabriele Apollonio, al Caffè del Municipio di Luca Testa, a Radici nella Terra di Antonio Iarussi, al RistoPaleo L'Evoluzione, al Garage Moto Kafè, alla Macelleria Delfini, al Bar Manhattan, all'Azienda agricola Di Iulio, a Le Ciammaruche Allevamento Lumache di Paula Analia Petrino, al Caseificio La Roccolana.

Il punto-birra sarà gestito da ormai noti e affermati birrai artigianali: Cantaloop birrificio minimo di Paolo Perrella ed Elide Braccio, Birra Fardone di Dario Birra Fardone, La Fucina birrificio artigianale di Angelo Scacco e Giovanni Di Salvo, Hops Up di Dino Vicedomini e Attilia Conti.

La 'ciliegina' finale della manifestazione gastronomica sarà... la "vacca intera".