

# ASSOCIAZIONE “ PRO LOCO ” DI SAN MARCO AI MONTI

Fondata nel 1958



**Oggetto: Istanza per l’inserimento della Sagra del Cecatiello tra gli eventi-patrimonio dell’Unanita’**

Con la presente il sottoscritto presidente della Pro Loco di San Marco ai Monti (**fondata nel 1958**) chiede che l’antica **Sagra del Cecatiello** sia inserita tra gli eventi – Patrimonio dell’Umanita’dell’UNESCO.

La richiesta si fonda su una serie di motivazioni che esporremo qui di seguito:

Si tratta di **una delle piu’ antiche** Sagre del Sannio e della Campania essendo universalmente noto che soltanto dagli anni settanta del secolo scorso si è registrato in Italia il diffondersi di questo tipo di associazioni finalizzate alla valorizzazione del territorio nella sue specificità ambientali, storico – monumentali e gastronomiche, nel quadro di quel tesoro incommensurabile che sono le tradizioni locali.

San Marco ai Monti , frazione storica del Comune di Sant’Angelo a Cupolo, è un centro ubicato a dieci minuti da Benevento, in un contesto naturale di estremo interesse, ricco di lussureggiante vegetazione e col valore aggiunto di uno dei siti più pittoreschi della provincia, il Belvedere del Sannio, a duecento metri dal centro abitato, dal quale si domina una vista di grande suggestione con un panorama che giunge ai territori dell’alto Casertano e del Molise.

Si tratta di **una località inserita da decenni nei percorsi turistici della provincia di Benevento**, frequentata , segnatamente nei mesi estivi, da escursionisti in cerca dei tesori naturalistici regionali.

La Sagra valorizza un tipo di pasta che è presente da sempre nella memoria storica di San Marco ai Monti.

Il **cecatiello** è un tipo di pasta che ottenuto in forza della sapiente manualità delle donne del posto che schiacciano col dito pollice un cilindro di impasto ottenuto dalla semplice, seppur lunga, lavorazione di farina ,sale , uova e acqua.

Il pregio è tutto nella scelta di farine pregiatissime del posto o delle località del Sannio vocate alla coltivazione del grano.

Il sugo, un ragù tipico del posto è ottenuto attraverso l’uso di specifici pezzi di **maiali** allevati in zona che conferiscono un sapore intenso alle pregiate salse di pomodoro aromatizzate con cipolla, aglio e basilico.

A piacere la succulenta pietanza può essere impreziosita da spolverate di **pecorino sannita** proveniente dalle falde del monte **Taburno**.

Appositi stands offrono pizza fritta (Montanara) e dolci preparati in casa.

Tutta la comunità partecipa alla preparazione della pasta in un atmosfera di scanzonata allegria nei locali della Parrocchia, attigui alla bella chiesa che vanta un prezioso organo ottocentesco opera di Pacifico Inzoli di Crema, fornitore Pontificio.

La data dell’evento, organizzata in collaborazione col Comune, è fissa, il 14 agosto, giornata nella quale la piccola località si anima in un generoso ed entusiastico servizio ai graditissimi ospiti.

L’eventuale e prestigiosissimo riconoscimento a questa Comunità, unita ed entusiasticamente impegnata nella custodia delle tradizioni, sarebbe una “promozione” di notevolissima portata oltre che un tributo alla civilissima terra del Sannio.

Sant’Angelo a Cupolo 03-10-2016