

# Marzano di Nola, nel week-end la Sagra del Nocciolo tra le strade e i forni ricchi di gusto e di folklore

Marzano di Nola, 27 Settembre – Marzano di Nola, piccolo centro di antico borgo medioevale, dove la vita quotidiana procede in tranquillità, ai piedi di un antico e magnifico santuario dedicato a Maria SS dell'Abbondanza, vi aspetta per la XIV edizione della sagra ***“Il nocciolo e le strade dei forni”***, organizzata dal Comune. L'appuntamento è per sabato 29 settembre 2018, a partire dalle ore 19:00.

La manifestazione “Il Nocciolo e le Strade dei Forni” è un itinerario culturale ed enogastronomico turistico, nata da un'idea dell'attuale sindaco Franco Addeo e promossa presso la Regione Campania nell'ambito del Piano Strategico Regionale Terre del Nocciolo, al fine di puntare alla valorizzazione della corilicoltura campana ed allo sviluppo integrato dei territori campani.



E si tratta di un viaggio ricco di degustazioni e buona musica. Le degustazioni comprendono prodotti tipici locali al gusto di nocciola, regina indiscussa della sagra marzanese, che ne vuole valorizzare le proprietà

nutritive, essendo un prodotto alla base dell'economia locale. La sagra è una festa contadina, di tradizione antica, dove si possono ammirare gli attrezzi che appartengono al mondo della 'fatica rurale', che gli avi hanno consumato col sudore delle braccia e della schiena. I portoni, i forni a legna, i vicoli fanno da scenari all'arte

contadina e la passeggiata offre il folklore di balli e canti di gruppi musicali locali e forestieri.

Il percorso si apre in via Aldo Moro con lo stand di artigianato (dedicato al legno) e a sapore de *o' purpitiell ca' pummarol*, prosegue con le varie postazioni di degustazioni che vanno dalla pasta e fagioli, cuoppo fritto, caciocavallo impiccato, trofie, noci e formaggio, spaghetti con le nocciole, polpette di nocciole, pizze fritte con nocciole, al gelato e cannoncino alla nocciola, panettone di noci e nocciole, nidi di tagliatelle dolci alla nocciola e tante altre bontà.

Anche quest'anno la presenza dell'Istituto Alberghiero intratterrà i visitatori con degustazioni prelibate, promuovendo: tubettoni con patata, fonduta di provola affumicata e nocciole marzanesi.



Le postazioni di degustazioni sono accompagnate da espositori che vanno dal legno alla ceramica, al cuoio, ai manufatti di lana, e ci si imbatte anche in artigiani alle prese con i loro attrezzi: ombrellai, arrotini, cestai, vecchi mestieri, oggi sconosciuti alle nuove generazioni.

Non manca l'arte presepiale con l'esposizione di presepi, creazioni artigianali che da sempre conquistano il visitatore.

A serata inoltrata, con la presenza del sindaco Addeo e l'Amministrazione tutta, in piazza Marconi si terrà il taglio della torta e l'accensione dei fuochi d'artificio, che concluderanno la serata che per i marzanesi è una

tradizione da portare avanti con orgoglio. Non resta che visitare la sagra per gustarne il buon cibo di antichi sapori e divertirsi all'insegna del folklore.