

e spettacoli agonistici, tutto per promuovere la riscoperta anche dei prodotti tipici locali. Non è semplice offrire a migliaia di partecipanti i piatti della tradizione, senza le donne che sappiano anche "tirare" le tagliatelle a mano, come si facevano una volta. E poi c'è da cucinare le oltre 200 oche che annualmente costituiscono il piatto forte della festa alle Muracce. Ma non c'è solo questo, perchè la Pro Loco organizza nell'occasione anche una mostra dei prodotti delle ditte locali produttrici di macchine agricole e una mostra delle piccole attrezzature casalinghe, come le stoviglie usate un tempo nelle case di campagna, dal "caldaro" agli altri oggetti quotidiani, con un intento divulgativo di quel che era la vita quotidiana nelle nostre contrade fino ai decenni scorsi e che la civiltà consumistica di oggi sta facendo scomparire. Con una buona dose di nostalgia, se, come è vero, in migliaia e migliaia vengono alle Muracce per immergersi nell'ambiente di una volta e gustare i saperi e i sapori che la tradizione ci ha consegnati intatti, grazie anche alla Pro Loco.