

Torna “Lu Sand’Andonje” a Cermignano: dal 20 al 22 gennaio grande Festa d’inverno tra canti e balli della tradizione popolare



dav



dav

CERMIGNANO - Dal 20 al 22 gennaio, torna a Cermignano “Lu Sand’Andonje”, grande festa d’inverno dedicata al culto di uno dei santi più amati d’Abruzzo, Sant’Antonio Abate. Una tradizione che si rinnova ormai da quasi trent’anni con la ricerca culturale dei canti di questua e dei riti legati al culto del santo protettore degli animali e dei contadini: gruppi folkloristici itineranti, musicisti e teatranti rievocano nella tre-giorni le tentazioni dell’Eremita e l’eterna lotta tra il bene e il male, con canti, balli, allegria e buona gastronomia per le vie del borgo, a partire dalle ore 18.

A completare il programma la mostra dei caratteristici carri dipinti recanti l’effigie del santo, la mostra fotografica allestita in Sala Consiliare e i caratteristici dolci della tradizione, “Li cillitte”, che si potranno degustare accompagnati da vino cotto e vini tipici locali. L’evento, promosso dall’Associazione culturale “Lu Sand’Andonje” con il patrocinio del Comune di Cermignano, è stato presentato questa mattina al Bim in conferenza stampa dal sindaco, **Febo Di Berardo**, dal presidente dell’associazione **Benito De Angelis**, insieme al presidente del Consorzio, **Marco Di Nicola**, e al vicepresidente **Luca Di Girolamo**.

“Torna finalmente una festa identitaria per il nostro territorio dopo lo stop di due anni imposto dalla pandemia - sottolineano gli organizzatori -. Questa manifestazione vuole conservare traccia e valore delle tradizioni locali, a partire dalla ricerca

culturale sui canti e sulle tradizioni legate al culto di Sant'Antonio e valorizzare la filiera artigianale di produzione dei dolci tipici locali, gli uccelletti, che richiamano due tratti fondamentali della devozione sviluppatasi nei secoli nei confronti del santo, gli animali e il canto, e che vengono rigorosamente preparati e decorati a mano dalle donne del paese, secondo un'antica ricetta che si tramanda di generazione in generazione".

Nella tre-giorni saranno proposti menù a base dei prodotti tipici della tradizione contadina negli stand al coperto, allestiti dalle ore 18 alle 2 del mattino. In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà nel fine settimana successivo.