

## Tutti innamorati di Vico e delle arance. Record di presenze per San Valentino e Terrarancia.

**Autore** : Danila Paradiso

**Categorie** : [ENOGASTRONOMIA](#), [EVENTI](#)

**Data** : 18 Febbraio 2019



**Il Gargano meta turistica anche in inverno, per scoprire cultura, tradizioni ed enogastronomia.**

**Il Premio Terrarancia 2019 a Matteo Fusilli, Michele Di Maria, Rocco Afferrante, Francesco di Stefano e Nello Biscotti. Premio speciale del Comune di Vico a Davide Vergura.**

La passione è il vero motore dell'amore e non solo. A **Vico del Gargano** la passione è alla base di tanti **mestieri**, tramandati nel tempo grazie alle mani sapienti di preziosi artigiani.

Anche quest'anno la passione è stata il motore di **Terrarancia**, l'evento che racconta storia, tradizioni e tipicità del **paese dell'amore**.

**Dal 14 al 17 febbraio Vico del Gargano** ha ospitato la seconda edizione della manifestazione - organizzata da Regione Puglia, Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia, Parco Nazionale del Gargano, Comune di Vico del Gargano, in collaborazione con Di terra di mare, RedHot e Asernet, con il patrocinio di Symbola e Puglia Promozione e con la partecipazione del Consorzio di tutela dell'arancia e del limone del Gargano IGP – che ha ruotato intorno al tema "**Amore di Cioccolato**", proponendo **tantissimi appuntamenti**.

«C'è stata tantissima affluenza, siamo soddisfatti del risultato raggiunto e felici perché è stato un grande gioco di squadra. Quest'anno abbiamo avuto la partecipazione di diversi artigiani locali, cosa che ha dato un valore aggiunto a Terrarancia perché è venuta fuori, ancor più, la **cultura vichese**», ha affermato con soddisfazione l'assessore alle attività culturali **Rita**

## Selvaggio.

E infatti oltre alle quaranta aziende che hanno presentato i propri prodotti tra Palazzo della Bella, Largo San Domenico, Piazza Fuori Porta e Piazza Castello, sono stati presenti anche diversi artigiani. La tessitrice **Maria Voto** che con il suo **piccolo laboratorio di tessitura** porta avanti un'antica tradizione del Gargano (si pensi che a metà del secolo scorso a Vico si contavano oltre 800 telai mentre oggi Maria è l'unica tessitrice della cittadina pugliese e ha recuperato materiali e tecniche antiche, lavorando fianco a fianco con le vecchie filatrici che le hanno trasmesso la loro conoscenza, i loro preziosi disegni e il loro amore per questa arte); **Antonio Rignanese**, falegname appassionato di musica popolare - fa parte dei Cantori di Carpino - che tramanda e divulga **l'antica tradizione liutaia** (ogni sua opera è autografata e inedita); **Rocco di Maria**, l'impagliatore pensionato che da circa otto anni realizza cesti, panari e originalissime borse con rami di ulivo.

«La seconda edizione di Terrarancia è andata benissimo, dobbiamo ringraziare ancora una volta l'organizzazione che è stata impeccabile. La promozione del territorio è stata eccellente, abbiamo dato la dimostrazione che Terrarancia non è un evento autoreferenziale», ha dichiarato l'assessore con delega alla promozione del territorio **Raffaele Sciscio**.

Ed infatti nei quattro giorni di Terrarancia a Vico del Gargano è stata registrata la presenza di tantissime persone, provenienti da ogni dove, e di numerosi blogger e giornalisti che hanno seguito l'evento, raccontandolo sui media.

**Numeri da capogiro** anche sui **social**: 200 post, 50 k impression e 20 k interazioni, con un target costituito prevalentemente (69%) da persone tra i 25 e i 44 anni. Merito di **Andrea e Valentina Pietrocola de La Cucina del Fuorisede** - scelti per raccontare l'evento dagli organizzatori con i quali hanno già diverse collaborazioni all'attivo - che hanno coinvolto anche altri blogger: **Valentina Previdi** (da Piacenza), Profumo di cannella e cioccolato, che da sempre ha nel sangue l'amore per i dolci e la cucina; **Alessandro Pomponi e Valentina Morena** (da Roma), alias Vale Ale -Two Cookies in the world, compagni nel blog e nella vita.

Tante le attività messe in campo, a cui abitanti, turisti e blogger hanno preso parte. I **mercatini**, i **laboratori per bambini** a cura di **Antonella Scillitani**, le **masterclass** e le **degustazioni** coordinate da **Ilenia Diana di Only Food** - selezionata dall'organizzazione di Terrarancia e coinvolta per la prima volta nell'evento - con **pasticceri e maestri cioccolatieri** che hanno proposto ricette a base di **agrumi e cioccolato**, in linea con il tema di quest'anno.

**Luigi Giannotti** della pasticceria Giannotti di Bovino, **Michele di Maria** della Pasticceria di Maria di Vico del Gargano, **Ciro Chiazzolino** della Pasticceria Chiazzolino di Lucera, **Pascal Barbato** di Fulgaro Panificatori di San Marco in Lamis, **Andrea Barile** del Ristorante la Cucina di Foggia. E poi ancora le **degustazioni**, quella del **Nero di Troia** a cura dell'**Associazione Vitivinicola Dauna** e quella del **passito** con **Enzo Scivetti**, che ha tenuto anche il corso e la degustazione di **cioccolato, distillati e sigari toscani** insieme a **Ciro Chiazzolino**.

Terrarancia ha dato ampio spazio anche all'**arte** con la **mostra fotografica "Dolce Gargano"** a cura di **Matilde Di Pumpo**, che ha incentrato la sua ricerca sui mille colori del Gargano, terra in continuo cambiamento. La giovane artista vichese ha trasformato le **molteplici sfaccettature dell'arancio** nelle mille proprietà di una donna con le sue creazioni a marchio **Lois**, il suo brand di **abbigliamento e accessori**, protagoniste della sfilata artistica "**Anima d'arancio**".

L'evento si è concluso con il **Premio "Terrarancia"**, istituito per onorare le buone pratiche di **uomini e donne che portano alla luce le eccellenze del territorio**.

Quest'anno il Comune di Vico ha donato il premio alla **memoria di Matteo Fusilli**, stimato docente di Economia all'Università di Foggia e di Siena, nonché Presidente del Parco

Nazionale del Gargano dal 1999 e al vertice di Federparchi, la Federazione Italiana dei parchi e delle riserve naturali. «Durante il suo mandato da Presidente del Parco e lungo l'intera sua carriera, ha saputo ascoltare le istanze di tutti e a tutti ha voluto infondere speranza, insegnando a credere nelle potenzialità del nostro territorio e facendo sì che le eccellenze garganiche venissero conosciute, apprezzate e valorizzate innanzitutto da chi questa terra la vive quotidianamente e poi esportate in Italia e nel mondo, seguendo sempre un'idea di progresso sostenibile, rispettoso, civile», recita la motivazione del Premio che è stato ritirato dalla moglie **Anna Ciuffreda**.

Gli altri premi sono stati conferiti a **Nello Biscotti**, dottore di ricerca in geobotanica, botanico, ricercatore, perché «con il suo impegno nella ricerca e nello studio delle biodiversità agrarie garganiche, ha portato alla luce frutti antichi della nostra terra e li ha divulgati attraverso le sue pubblicazioni. Inoltre la sua passione scientifica lo ha portato a scoprire e coltivare il vitigno autoctono "Macchiatello"; ha creato il Campo collezione storici Vitigni del Gargano, unica naturale "banca genetica" in cui sono conservati venticinque vitigni storici della tradizione viticola di Vico del Gargano, di cui tredici autoctoni, "già sopravvissuti alla fillossera di inizio '900 grazie alla tenacia dei contadini e del loro modello di vigna plurivarietale"». A **Rocco Afferrante** «per l'amore che nutre verso la sua amata Vico, per aver diffuso in Europa i profumi del Gargano e aver trasformato in "qualcosa di buono" gli agrumi dei suoi 400 alberi». A **Francesco Di Stefano**, segretario di zona Coldiretti di Vico del Gargano, perché «da sempre si impegna per la tutela e i diritti degli agricoltori. Ha condotto lotte e, le conduce ancora, per la salvaguardia dei prodotti agricoli della sua terra. Uomo paziente e disponibile, riesce ad avere una parola per tutti, con la sua calma e la sua disponibilità raggiunge sempre il suo obiettivo». Infine al pasticcere **Michele di Maria** «per aver riportato alla luce la grande tradizione pasticceria di Vico del Gargano; per aver conservato l'antica arte pasticceria tramandata dalla sua famiglia e per aver fatto conoscere alle nuove generazioni uno dei dolci tipici della sua terra (il dolce della sposa); per la sua dedizione ad un'arte antica e per il lavoro che svolge quotidianamente con dedizione e passione».

In occasione di Terrarancia il Comune di Vico del Gargano ha voluto premiare anche **Davide Vergura** per aver donato il midollo osseo e salvato così la vita di una bambina.

«Con questi premi importanti si chiude Terrarancia, che ha registrato un bilancio molto positivo per tutti e quattro i giorni. Penso che sarà necessario e opportuno ripetere questa manifestazione», ha affermato in chiusura di Terrarancia il sindaco **Michele Sementino**.

[www.facebook.com/terrarancia](http://www.facebook.com/terrarancia)

**#Terrarancia2019**