



Torna a Giungano, la Festa dell'Antica Pizza Cilentana

La sedicesima edizione della kermesse quest'anno sarà affiancata dal debutto del Premio Nazionale Giungano Cilentum. Per sei giorni, il borgo sarà teatro di musica, danza, profumi, sapori e una golosissima sfida tra pizzaioli

festa dell'antica pizza cilentana

Gluten free
Plastic free

cilentum pizza

Comune di Giungano

Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Info
334 2079461
338 2541569

Direzione artistica
Michele Pecora

cilentumpizza.it
acquisto biglietto on-line

giungano 6 7 8 9 10 11 agosto 2022

La sedicesima edizione della **Festa dell'Antica Pizza Cilentana** torna a **Giungano (Sa)** dal **6 all'11 agosto 2022** e, quest'anno, sarà affiancata dal debutto del **Premio Nazionale Giungano Cilentum**, con il patrocinio del **Comune di Giungano**, l'**Unione dei Comuni Paestum – Alto Cilento** e del **Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni**.

Il nome **Giungano** deriva dal latino **Juncus** o giunco, simbolo dell'Unione. Il Premio, infatti, prevede la consegna di riconoscimenti a personaggi e artisti del panorama internazionale che hanno saputo tramandare la tradizione e la memoria storica cilentana attraverso strumenti e modalità adatti alla contemporaneità.

Festa dell'Antica Pizza Cilentana 2022

La **Festa dell'Antica Pizza Cilentana 2022**, per sei giorni trasformerà il borgo di Giungano in un grande teatro goloso, tra colori, profumi, sapori, musica e appuntamenti di intrattenimento vario.

Organizzata da **Pietro Manganelli** e **Giuseppe Coppola** dell'**associazione Cilentum Pizza**, la Festa si è ritagliata uno spazio importante tra gli eventi estivi della Campania

Quest'anno, così importante per la ripartenza, si arricchisce della direzione artistica di **Michele Pecora**, un cantastorie, un artigiano di parole che nella sua lunga carriera ha saputo rimanere "a tempo con i tempi", senza rinunciare alle sue ballate e alla sua musica. **Nato ad Agropoli**, Michele torna proprio dove affondano le sue radici.

«Sono un figlio del Cilento. – spiega Pecora – Questa terra mi ha regalato la poesia e la forza della sua storia, del suo paesaggio, un senso profondo di appartenenza. Un punto di riferimento nella mia vita e nella mia carriera. La canzone che mi portò alla vittoria di Castrocaro era proprio la descrizione de **La mia Casa**, dove sono nato e oggi, idealmente, vi faccio ritorno con la voglia di rendere merito ed onore a questa terra».

Il programma della kermesse

Molto fitto il calendario di appuntamenti della **Festa**. A fare gli onori di casa, sarà l'artista **Melissa Di Matteo** che sul palco coordinerà i tanti ospiti di musica popolare e contemporanea tra cui **Enzo Gragnaniello** e **Tony Esposito**.

Apriranno il 6 agosto i **Kiepò**, il 7 Agosto **Paola Salurso, Angelo Loia & Progetto Oiza, Francesco Citera**, l'8 agosto un mix di suoni e culture popolari e il ritmo travolgente di **Tony Esposito**. Il 9 Agosto i **MusicaStoria**, il 10 agosto **Michele Pecora** con tante novità musicali, riadattamenti di brani noti in una veste *folk* e tanti ospiti come il giovane cantautore calabrese **Pasquale Sculco** (dei *Carboidrati di Amici*). Giovedì 11 agosto, la musica di **Enzo Gragnaniello** e tanti ospiti che si faranno portavoce ed ambasciatori di questa grande festa italiana.

Ci sarà sazio anche per artisti e band emergenti (senza limiti di età) di **Popular & World Music** che si potranno iscrivere gratuitamente fino al 15 luglio al Premio Giungano, per proporre il proprio progetto artistico ad un ampio pubblico ed esperti del settore. (**Info e iscrizioni** sulla pagina Facebook e Instagram: **Festa dell'Antica Pizza Cilentana di Giungano** info@cilentumpizza.it).

La sfida tra pizzaioli sulla Pizza Cilentana

La pizza rimane la grande protagonista dell'evento che prevede anche una simpatica "sfida", dal 6 all'11 agosto, tra **sei rinomati pizzaioli e chef** (tra cui Valentino Tafuri, Cristian Torsiello stella Michelin, Michele Crocchia, Cristian Santomauro, [Pizzeria da Zero](#), Pietro Manganelli).

Utilizzando il forno a legna nel centro storico, i pizzaioli presenteranno la loro proposta di **Pizza Cilentana**, una tipicità nata da un impasto a base di semola di grano duro e farina di grano tenero, lo stesso che veniva utilizzato anticamente per il pane.

Tra gli ospiti del Premio l'11 agosto confermata anche la presenza del **Maestro Pizzaiolo Errico Porzio**, punto di riferimento per i veri cultori della pizza provenienti da tutta la Campania.

Info: [Festa dell'Antica Pizza Cilentana](#)

Data di creazione

09/07/2022

Autore

enzo-radunanza