

La magia di un evento ultracentenario che fa di Cannalonga una vera “capitale” del Cilento, si rinnova ogni anno nei giorni che precedono la seconda domenica di settembre. La Fiera, conosciuta come della “frecagnola”, si tiene in Paese dal XV° secolo, come riportato dallo storico P.Ebner nel suo “Storia di un Feudo del mezzogiorno”, e rappresenta un appuntamento irrinunciabile per centinaia di operatori del commercio e dell'artigianato e per decine di migliaia di visitatori.

Ma la “Frecagnola” è molto di più che una comune manifestazione fieristica; nei 5 giorni del suo svolgimento si alternano nel borgo antico gruppi di folklore Cilentano itineranti, occasioni di spettacolo con musica etnica, mostre pittoriche e fotografiche e, da quest'anno, anche momenti di riflessione culturale sulla storia, gli usi, le tradizioni ed i costumi locali.

In effetti si tratta di un'irripetibile happening di fine estate che attrae per la ricchezza dell'offerta, la bellezza dei luoghi ed il ritmo coinvolgente della sua colonna sonora. Piccoli, ma significativi, segnali di novità hanno caratterizzato le ultime due edizioni, la filosofia generale è cambiata e la Fiera si muove ormai speditamente verso direttive diverse e convergenti al tempo stesso: una di carattere zootecnico per valorizzare la capra ed il valore delle sue carni, una di carattere dietologico per ribadire la genuinità dell'offerta eno-gastronomica in pieno stile mediterraneo, una di tipo storico-umanistico per riaffermare l'orgoglio delle proprie radici ed una di tipo sociale attraverso la quale stimolare attività produttive e rendere la Fiera stessa “promoter” di iniziative associative capaci di sostenere una nuova imprenditorialità giovanile.

Le sere e le notti trascorse a Cannalonga fanno ormai parte di una tradizione che si rinnova nel tempo, i giovani invadono la piazza e fanno l'alba al suono di una riscoperta musica etnica Cilentana che li attrae molto di più dei monotoni stereotipi da discoteca. Nelle tradizionali “barracche” si gusta il bollito di capra, antico piatto della tradizione ed in giro per le vie del borgo antico si possono trovare tante altre prelibatezze locali. Ma incombendo la necessità di tutelare la tipicità dell'offerta, è già allo studio, con la collaborazione di “Slow food”, la realizzazione di un disciplinare per la preparazione di alcuni piatti tipici allo scopo di salvaguardarne la specificità.

E' stato realizzato, per la prima volta nella storia della Fiera, un marchio in fase di brevetto e registrazione a tutela del nome antico e di tutto quanto esso rappresenta. La Fiera di Cannalonga è una straordinaria occasione di incontro e gli Organizzatori, in assoluta sintonia con la Civica Amministrazione, credono fermamente alla necessità di creare una sinergia ed un filo continuo che possa unire, non solo idealmente, eventi che privilegiano tradizioni, usi e

costumi della nostra Gente con la speranza che l' Ente Parco possa promuovere, finalmente, queste tipicità del territorio apprezzate da migliaia e migliaia di visitatori.

Ma c'è bisogno di un riconoscimento a livello Regionale per non restare fuori dai percorsi turistici Campani, Nazionali ed Internazionali. E' proprio per stimolare l'attenzione degli Operatori della Politica su questa necessità che "Frecagnola 2007" ha voluto dare un segnale forte di "risveglio culturale" promuovendo la realizzazione di tre eventi congressuali "pre-fiera" che si sono tenuti nei mesi di aprile, maggio e giugno:

La ricerca storico-umanistica sulla Fiera e su Cannalonga, , è stata promossa con un Convegno incentrato sulle relazioni dei Proff. Luigi Rossi e Giuseppe Cirillo docenti di storia dell'Università di Salerno e di alcuni giovani ricercatori dello stesso Ateneo che ha visto la partecipazione di moltissimi operatori culturali del nostro Territorio. Il Convegno è stato preludio alla realizzazione di un libro a cura dei citati Storici e di un gruppo di giovani laureandi Cannaloghesi che sarà dato alle stampe nella primavera prossima.

Un incontro scientifico di grande spessore ha messo in evidenza le peculiarità della carne e del latte di capra in un più generale contesto di studio sull'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione delle patologie digestive, oncologiche, cardio-vascolari ed allergiche.

Le relazioni sono state affidate al Prof. Gabriele Riegler, Direttore della gastroenterologia della SUN, al Prof. Peppino Roperto, Preside della facoltà di Veterinaria della "Federico II°" e ad altri esperti Medici e Veterinari. La Presidenza del Convegno è stata affidata al Prof. Giulio Tarro, onco-virologo di fama mondiale e la moderazione al Dott. Bruno Ravera Presidente dell'Ordine dei Medici della Provincia di Salerno.