

Questa manifestazione rappresenta una viva testimonianza di un aspetto fondamentale in particolare di quello gastronomico, veicolo di testimonianza della vita materiale del popolo arbereshe, che nel lontano 1500 ha fondato il casale della “*ginestre*”.

Il Borgo dei sapori ARBERESHE rappresenta un importante lavoro di recupero delle tradizioni;

E, in questa occasione, attraverso un percorso enogastronomico impeccabile, i visitatori potranno degustare le bontà tipiche della tradizione in un contesto appropriato qual è solo il centro storico, quello vero e proprio che si snoda dunque nelle tipiche viuzze illuminate capaci di regalare emozioni che richiamano al passato ormai lontano, quello degli arbereshe che rischia di estinguersi se non debitamente valorizzato. In ogni singola bottega proponiamo ai visitatori la dimostrazione dell'intero ciclo di produzione che prelude poi al prodotto finito: nella **casa dei pastori**

un pastore locale, provvisto di tutto il materiale occorrente, mostra come un tempo aveva luogo quel procedimento che portava ai formaggi, alla ricotta, prodotti peraltro degustati dagli ospiti presenti; nella

**casa del grano**

invece proponiamo tutti gli strumenti della civiltà contadina, fino ai vari formati di pasta tradizionale fatta in casa; nella

**casa delle erbe**

e

**dell'olio**

infine vengono esposte tutte le erbe etnico-autoctone di Ginestra, corredate peraltro da una ricerca dettagliata sulle varie tipologie di erbe usate in cucina e dunque commestibili e importanti nell'alimentazione tipica arbereshe del 1500; quanto all'olio proponiamo l'assaggio del nostro prodotto extravergine locale.

Nella **casa del vino** infine si mette in scena la tradizionale pigiatura dell'uva in tinozza, senza gli strumenti di cui oggi tutti i produttori dispongono.