



Torna Baccanalia, molto più di una semplice festa...

Nel borgo antico di San Gregorio Magno, cinque giorni di musica, vino e cultura tra le grotte storiche e i sapori autentici del Cilento, con laboratori, talk e itinerari esperienziali

Dal 20 al 24 agosto, nel borgo antico della città di **San Gregorio Magno**, in provincia di Salerno, torna **Baccanalia**, festa popolare giunta alla sua 32esima edizione.

L'evento, come sempre, si terrà all'interno di un'**area storica del borgo** che ogni anno si rianima per questa manifestazione, cresciuta di anno in anno fino a far registrare numeri davvero importanti. Non solo cibo, ma anche musica, con bande musicali, gruppi di ballo folk provenienti da tutto il mondo e zampognari.



La musica dal vivo è tra le attrazioni del programma (Foto © Baccanalia).

Baccanalia 2025: un ponte tra passato e futuro

L'iniziativa è portata avanti dalla Pro Loco di San Gregorio Magno, assieme all'amministrazione comunale, e vede nelle 600 grotte, ideali per assaporare vino (e non solo), grazie alla loro temperatura costante, il fulcro della manifestazione e delle attività in programma.

Le iniziative pomeridiane, gli **incontri e le degustazioni** sono in programma **dalle 15:30 alle 19:30**, mentre le cantine e le attività ristorative sono attive dalle 20:00 alle 2:00; l'**area concerti**, invece, sarà in funzione dalle 22:30 alle 2:00, con gruppi tradizionali che animeranno l'arena ed esibizioni musicali folkloristiche, tra cui il cantautore **Santino Cardamone**.

Tra le novità di **Baccanalia 2025**, i laboratori tematici per adulti e famiglie: dall'arte di degustare il vino autoctono della Piana degli Alburni all'arte rupestre, dal teatro per bambini alle attività outdoor, passando per **percorsi esperienziali legati alla biodiversità** tipica collinare. Inoltre, saranno introdotti **nuovi itinerari con targhette segnaletiche e QR code** per scoprire la storia, le curiosità e il paesaggio tra vigneti, antiche masserie e scorci del Tanagro-Sele.

«Da quest'anno si vuole inaugurare un percorso che permetta di passare da sagra a festival. Attrazioni turistiche ed iniziative tutto l'anno, con il loro apice nei giorni della manifestazione, per delineare lo stato dei lavori ed il delinearsi di produzioni agricole di

dimensioni molto ridotte. Vuole nascere l'idea di consorzare le varie produzioni agroalimentari, rendendo il borgo di San Gregorio Magno, grazie al nuovo Aeroporto di Salerno-Costa d'Amalfi, un punto focale della costa cilentana.», spiega **Nello Gatti**, giornalista referente per la stampa della manifestazione, a supporto del direttore artistico **Donatello Iacullo**.

Accoglienza, balli folkloristici e carattere rurale, sono i tratti distintivi di questa manifestazione che punta a far il borgo antico con una fruizione moderna anche grazie a laboratori e corsi, attivi con 3 sentieri che portano alla scoperta degli angoli più nascosti di San Gregorio Magno.

Previsto anche un focus sull'**aglianicone**, clone che sembrerebbe essere il padre dell'aglianico, assieme ad ONAV e ad altre personalità del settore.

Confermati i pre-dinner talk (ogni giorno dalle ore 20:00 – 21:00), moderati dallo stesso Gatti, con ospiti d'eccezione, tra cui i rappresentanti di **Slow Food** e del **Movimento Turismo del Vino**, insieme a imprenditori e professionisti del territorio, per tracciare uno spaccato tra identità locale e opportunità per il futuro.

«Siamo a ridosso della Lucania, in una zona che si vorrebbe stimolare non solo per la bontà dei prodotti agroalimentari e l'interesse turistico, ma anche per favorire il ritorno di persone ed imprese – prosegue **Nello Gatti** – Ben 600 cantine proporranno i propri vini, in abbinamento con prodotti tipici e questo è per noi un gran risultato. Durante tutta la sera, le cantine di via Bacco vi accoglieranno con proposte gastronomiche genuine e vini locali, mentre il fitto palinsesto di attività volte alla sua maggiore e migliore conoscenza potranno permettere agli utenti di conoscere questo remoto borgo incontaminato.»

L'obiettivo è quello di **unire continuità e rinnovamento**, con un programma che possa offrire una sempre più vasta serie di attività culturali, intrecciando la rete locale alla community digitale.



I pre-dinner talk si terranno ogni giorno dalle 20 alle 21, moderati dallo stesso Gatti (Foto © Baccanalia).

Il rilancio del Cilento

Il rilancio del Cilento, promosso con questa manifestazione, passa anche attraverso strutture adeguate, una rete di ospitalità diffusa (B&B, case contadine, agriturismi), produzioni agroalimentari e una comunità molto attiva, che può vivere di turismo tutto l'anno. Queste sono le motivazioni alla base del progetto di creazione di un distretto d'eccellenza che parta dal riconoscimento della ricetta tipica, all'istituzionalizzazione della matrice vino come veicolo culturale. Aglianico e piediroso saranno i protagonisti di queste giornate, gustati nelle grotte di Via Bacco, assieme ad altri prodotti gastronomici tipici, con talk, showcooking e tavole rotonde.

Baccanalia 2025 parla a ogni età garantendo, anche quest'anno, accessibilità senza barriere architettoniche e stuzzicando sia chi è alla ricerca di approfondire la cultura enologica, sia gli amanti della buona musica e delle tradizioni locali.

Per informazioni e aggiornamenti: www.baccanalia.it

Data di creazione

07/08/2025

Autore

raffaello-decrescenzo