

## COMUNICATO STAMPA

### **"INTRECCI": artigianato, tradizione e comunità per il rilancio della storica Sagra dei Santi Pietro e Paolo**

Cordignano si prepara a vivere una serata speciale all'insegna della tradizione, della creatività e della valorizzazione del territorio. Domenica **27 giugno**, in occasione dell'antica **Sagra dei Santi Pietro e Paolo**, andrà in scena **"Intrecci"**, un evento pensato per rilanciare uno dei momenti storici più sentiti dalla comunità locale, rinnovandolo attraverso nuove energie, partecipazione e attenzione ai talenti del territorio.

Cuore della manifestazione sarà il **mercantino dell'artigianato locale**, che animerà il centro di Cordignano dalle **18.00 alle 23.00**, offrendo spazio e visibilità a creativi, artigiani, maker e realtà produttive locali. Un'occasione preziosa per scoprire progetti originali, produzioni handmade e idee nate nel territorio, in un contesto capace di mettere in relazione tradizione e innovazione.

"Intrecci" vuole infatti essere molto più di un semplice evento: un invito a riscoprire Cordignano sotto una luce diversa, attraverso le sue piazze, le sue persone e la capacità di fare comunità.

La manifestazione sarà resa possibile anche grazie alla collaborazione della Pro Cordignano, che curerà l'area food, l'esposizione di macchine d'epoca e la musica dal vivo, arricchendo ulteriormente il programma della serata e offrendo momenti di intrattenimento per tutte le età.

Sono **aperte da oggi le candidature per partecipare come espositori al mercatino**, con iscrizioni disponibili fino al **31 maggio** e comunque fino a esaurimento posti disponibili.

Tutte le informazioni e le modalità di adesione sono consultabili sul sito di Cordignano.

"Intrecci" si propone così come un nuovo tassello nel percorso di valorizzazione delle tradizioni locali, capace di unire passato e futuro, persone e idee, identità e nuove opportunità.

Per contatti e candidature è inoltre disponibile l'indirizzo e-mail:

[artigianatocordignano@gmail.com](mailto:artigianatocordignano@gmail.com)