A Bellegra torna la XVII Sagra delle Tacchie ai Funghi Porcini: sapori d’autunno tra tradizione, gusto e naturaaa

Per sei giorni, Bellegra diventa la capitale della cucina tradizionale con protagonista assoluto un piatto tipico della cultura locale: le tacchie ai funghi porcini. Le tacchie sono una pasta fatta a mano, preparata secondo un’antica ricetta delle nonne bellegrane, e tagliata in modo irregolare per ottenere la tipica forma rustica. L’abbinamento con i profumati funghi porcini dei boschi bellegrani, raccolti proprio in questo periodo dell’anno, rende il piatto un’esperienza autentica della tradizione contadina laziale.

La sagra non è solo cucina: il programma è ricco di eventi collaterali per grandi e piccoli. Ci saranno mercatini artigianali, spettacoli musicali e folkloristici, un’area giochi per bambini e servizi navetta gratuiti dai parcheggi.

Tra gli appuntamenti da segnalare:

Venerdì 3 ottobre: “Sentieri Gastronomici”, serata dedicata agli chef

Sabato 4 ottobre: lo spettacolo musicale “90 Mania”

Domenica 12 ottobre: corteo storico “Gens Vitellia”, per rivivere le origini romane del borgo

Durante i giorni della manifestazione sarà possibile visitare anche le spettacolari Grotte dell’Arco, a soli 3 km dal centro storico, con visite guidate attive la mattina (10:30 – 12:30) e il pomeriggio (15:00 – 18:00).

In caso di maltempo, l’evento si svolgerà regolarmente in un’ampia area coperta e riscaldata.

Per chi cerca un fine settimana all’insegna della buona cucina, della cultura popolare e della natura, la Sagra delle Tacchie ai Funghi Porcini è un’occasione da non perdere.

Read More